



VYSOKÁ ŠKOLA BÁŇSKÁ – TECHNICKÁ UNIVERZITA OSTRAVA  
EKONOMICKÁ FAKULTA

KATEDRA MANAGEMENTU

Vinařství na Moravě  
Viniculture in Moravia

Student: Klára Štulířová  
Vedoucí bakalářské práce: doc. Ing. Václav Lednický, CSc.

Ostrava 2014

## Zadání bakalářské práce

Student:

**Klára Štulířová**

Studijní program:

B6208 Ekonomika a management

Studijní obor:

6501R006 Ekonomika cestovního ruchu

Téma:

**Vinařství na Moravě  
Viniculture in Moravia**

Zásady pro vypracování:

1. Úvod
  2. Metodika zpracování a cíl práce
  3. Význam a postavení cestovního ruchu
  4. Popis vinařských lokalit na Moravě
  5. Možnosti využití vinařství v cestovním ruchu
  6. Doporučení
  7. Závěr
- Seznam použité literatury  
Seznam zkratk  
Prohlášení o využití výsledků bakalářské práce  
Seznam příloh  
Přílohy

Seznam doporučené odborné literatury:

DOLEŽAL, Petr. *Lexikon moravského vinařství: Historie a současnost pěstování vinné révy na Moravě*. Nový Bydžov: Petr+Iva, 2001. ISBN 80-902748-2-X.  
OBŮRKOVÁ, Eva. *Kam za vínem*. Brno: CPress, 2013. ISBN 978-80-264-0098-1.  
SMUTNÁ, Kateřina. *Prameny k dějinám vinařství na Moravě*. Brno: Agentura Bravissimo, 2004. ISBN 80-239-3544-5.

Formální náležitosti a rozsah bakalářské práce stanoví pokyny pro vypracování zveřejněné na webových stránkách fakulty.

Vedoucí bakalářské práce: **doc. Ing. Václav Lednický, CSc.**

Datum zadání: 22.11.2013

Datum odevzdání: 09.05.2014

Ing. Petra Horváthová, Ph.D.  
vedoucí katedry

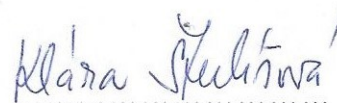


prof. Dr. Ing. Dana Dluhošová  
děkanka fakulty

**Čestné prohlášení**

Prohlašuji, že jsem celou práci, včetně všech příloh, vypracovala samostatně.

V Uherském Hradišti dne 9. 5. 2014

  
.....

Klára Štulířová

## **Poděkování**

Děkuji panu doc. Ing. Václavu Lednickému, CSc. za vedení této bakalářské práce, za užitečné připomínky a rady, které mi pomohly k vypracování daného tématu.

Klára Štulířová

## **OBSAH**

1 ÚVOD .....	5
2 METODIKA ZPRACOVÁNÍ A CÍL PRÁCE.....	7
3 VÝZNAM A POSTAVENÍ CESTOVNÍHO RUCHU .....	8
3.1 Ekonomický význam cestovního ruchu .....	8
3.2 Sociální význam cestovního ruchu .....	8
3.3 Postavení cestovního ruchu v České republice .....	9
3.4 Postavení cestovního ruchu v turistickém regionu Jižní Morava.....	9
3.5 Vinařství v cestovním ruchu.....	9
3.5.1 Vinařská turistika .....	10
3.5.2 Svaz vinařů a Vinařský fond .....	10
3.5.3 Členění vinařského území České republiky .....	11
3.5.4 Moravské vinařské stezky .....	13
4 POPIS VINAŘSKÝCH LOKALIT NA MORAVĚ .....	16
4.1 Vinařská oblast Morava .....	16
4.1.1 Velkopavlovická vinařská podoblast .....	18
4.1.2 Mikulovská vinařská podoblast.....	22
4.1.3 Znojemská vinařská podoblast .....	27
4.1.4 Slovácká vinařská podoblast .....	32
5 MOŽNOSTI VYUŽITÍ VINAŘSTVÍ V CESTOVNÍM RUCHU .....	37
5.1 Slovácko – vinné stezky .....	37
5.1.1 Moravská vinná stezka na Slovácku .....	38
5.1.2 Vinařská stezka Podluží .....	39
5.1.3 Mutěnická vinařská stezka .....	40
5.1.4 Kyjovská vinařská stezka .....	41
5.1.5 Bzenecká vinařská stezka.....	42
5.1.6 Uherskohradištská vinařská stezka .....	43

5.1.7 Strážnická vinařská stezka .....	44
5.2 Na kole vinohrady Uherskohradišťska .....	45
5.3 Slovácké slavnosti vína a otevřených památek .....	47
5.4 Gastronomie spojená s vínem .....	51
5.5 Nabídka a ceny kamenného sklípku v Uherském Hradišti .....	53
5.6 Rozhovor s vinaři na Slovácku.....	55
6 DOPORUČENÍ .....	63
7 ZÁVĚR.....	65
Seznam použité literatury .....	66
Seznam zkratek .....	71
Seznam grafů.....	73
Seznam obrázků .....	73
Seznam tabulek .....	74
Prohlášení o využití výsledků bakalářské práce .....	<b>Chyba! Záložka není definována.</b>
Seznam příloh.....	76

# 1 ÚVOD

Cestovní ruch je volnočasová aktivita, která nezahrnuje výdělečnou činnost na navštěvovaném místě a nesmí přesáhnout dobu trvání delší než jeden rok. Cestující dočasně setrvává na místě mimo jeho trvalé bydliště za účelem odpočinku, rozvoje vědomostí a poznání odlišných kultur. V dnešní době se cestovní ruch řadí mezi jednu z hlavních součástí společensko-ekonomické složky.

Je známo, že cestovní ruch můžeme mimo jiné dělit podle převahy místa pobytu. Toto členění je blízce spojeno s klasifikací středisek v cestovním ruchu. Ukázkou může být například městský a venkovský cestovní ruch.

Městský cestovní ruch se stal jednou z nejrozsáhlejších forem cestovního ruchu. Je o něj velký zájem a to zejména proto, že je obvykle inspirován a soustřeďován kolem historických památek. Protiklad městského cestovního ruchu představuje venkovský cestovní ruch, jinými slovy také rurální cestovní ruch, který obsahuje souhrn aktivit souvisejících s pobytem osob ve venkovském prostředí. Zpravidla se jedná o činnost, která se vyznačuje návratem k přírodě. Podstatným podnětem k pobývání na venkově je zdravější ovzduší a hodnotnější životní prostředí, které se výrazně liší od toho městského. Jedním ze záměrů venkovského cestovního ruchu je zařadit do poskytování služeb i domácí obyvatelé. [5]

K venkovskému cestovnímu ruchu se přiřazuje i vinařství a vinný cestovní ruch, který v dnešní moderní době znázorňuje velmi významnou podnikatelskou oblast. Účastníci tohoto specifického cestovního ruchu nemíří do vinařských regionů výhradně jen za ochutnávkou vína, ale také za touhou po poznání jednotlivých vinařských oblastí a za gastronomickými prožitky, což naznačuje i to, že tento cestovní ruch je součástí také cestovního ruchu zabývajících se gastronomií. Vinařský cestovní ruch je poměrně novým typem cestovního ruchu, kde se návštěvník seznamuje s procesem zhotovování vína, pěstováním vinné révy a setkává se s lidovými tradicemi a místním folklorem. Vinařský cestovní ruch můžeme začlenit také do kulturně-poznávacího cestovního ruchu, což značně potvrzuje úzká spojitost s kulturními děním jako jsou košty vína, slavnosti vína, otevírání a zavírání vinných sklepů na vinařských stezkách apod.



Tato bakalářská práce se zabývá především vinařstvím na Moravě, protože vinařské podoblasti v této lokalitě jsou vínem přímo vyhlášené. Teoretická část popisuje metodiku zpracování a cíl práce, objasňuje význam a postavení cestovního ruchu, respektive vinařského cestovního ruchu, kde se zaměří na vinařskou turistiku, Svaz vinařů a Vinařský fond, členění vinařského území a Moravské vinařské stezky. Praktická část této bakalářské práce podrobněji popisuje jednotlivé vinařské podoblasti na Moravě a následně se zaměří na Slováckou vinařskou podoblast a její možnosti využití vinařství v cestovním ruchu. Věnovat se budeme zevrubnému popisu Moravských vinných stezek na Slovácku, cenám v místní vinárně, vinařským slavnostem, gastronomii spojené s vínem, ale také problémům místních vinařů.

Téma Vinařství na Moravě jsem si vybrala proto, že se tato aktivita v posledních letech těší stále většímu zájmu a jeho význam stále více roste, ať už v odvětví ekonomickém tak i v cestovním ruchu. K vinařským lokalitám na Moravě mám kladný vztah, neboť tuto oblast dobře znám a vyrůstala jsem ve zdejším tradičním folklóru, který je s tímto místem neodmyslitelně spojený.

## 2 METODIKA ZPRACOVÁNÍ A CÍL PRÁCE

Pro tuto bakalářskou práci je použita metoda analýzy, sběru dat, syntézy, dotazování a pozorování.

Pro teoretickou část je základním zdrojem informací odborná literatura a webové stránky. Na souhrnný výčet těchto zdrojů se odkazují v seznamu použité literatury na konci této bakalářské práce.

Teoretická část popisuje význam a postavení cestovního ruchu a dále vinařskou turistiku. Zde jsem využila metodu sběru dat, kdy jsem shromažďovala informace o daném tématu a metodu syntézy, což znamená shromažďování více částí do jednoho celku.

Pro praktickou část jsem opět využila metodu sběru dat a analyzovala jsem možnosti ve využití vinařství v cestovním ruchu. Dále jsem aplikovala metodu osobního dotazování. Oslovila jsem dva místní vinaře a vedla jsem s nimi volný rozhovor, při kterém mi osvětlili náplň jejich práce a zároveň také jejich záliby. Dále se podělili o hrozby v tomto oboru a také o problémy, které mají. Metodu písemného dotazování jsem uplatnila při zjišťování údajů o Slováckých slavnostech vína, kdy jsem se dotazovala přímo vedoucího ekonomického oddělení Klubu kultury v Uherském Hradišti. Při návštěvě vinného sklepa v Uherském Hradišti jsem použila metodu terénního pozorování. Ve vinařství jsem zjišťovala nabídku a ceny poskytovaných produktů.

Cílem bakalářské práce Vinařství na Moravě je zhodnocení a význam vinařství a vinohradnictví ve vinařské oblasti Morava. Pozornost je věnována lokalizaci moravských podoblastí se zdůrazněním na historické i přírodní atraktivitu a popis historického vývoje dané podoblasti. Následuje analýza využití vinařství v cestovním ruchu zaměřená na kulturní akce, vinné stezky, gastronomii a zjištění problémů místních vinařů. V poslední řadě tato bakalářská práce obsahuje doporučení, které vychází z podstaty analyzovaných skutečností.

### **3 VÝZNAM A POSTAVENÍ CESTOVNÍHO RUCHU**

Cestovní ruch se od svého počátku velmi vyvinul a v mnohém se změnil. V současné době je pro cestovní ruch příznačná masovost a rozmanitost ve všech jeho formách. [8] Tvoří nejrozsáhlejší pohyb obyvatelstva za záměrem využití volného času v podobě dovolené a získávání nových znalostí. [5]

#### **3.1 Ekonomický význam cestovního ruchu**

Obzvláště v ekonomicky rozvinutých státech představuje cestovní ruch mimořádný prvek spotřeby a určitý životní styl populace. Cestovní ruch má skoro stejně shodnou funkci v exportu jako průmysl ropný, automobilový a chemický a stává se jednou z největších ekonomických aktivit. Ve většině zemí je pro ekonomický a společenský vývoj státu hodnota cestovního ruchu velmi značná. [5] V cestovním ruchu je v České republice zaměstnáno přibližně 240 tisíc lidí. Na HDP se cestovní ruch podílí hodnotou 3%. [16] Uznává se rozsáhlá škála činitelů, kterými má cestovní ruch vliv na ekonomický rozvoj daných lokalit. V první řadě jde o promyšlené využívání přírodních atraktivit, technických i historických památek, kulturních, sportovních a náboženských akcí. [8]

#### **3.2 Sociální význam cestovního ruchu**

Cestovní ruch je též indikátorem úrovně života v daném státu. Sociální funkce cestovního ruchu:

- přispívá k všeobecnému růstu osobnosti
- pomáhá k regeneraci psychického i fyzického stavu účastníka cestovního ruchu
- je prostředek ochranného léčebného vlivu
- má úlohu vhodného trávení volného času
- přispívá k vzniku nového stylu života – převáděním tradic a zvyklostí ze zahraničí nebo jiných tuzemských oblastí
- podílí se na vzdělávání a kultivaci jedince
- podporuje oboustranné seznámení a pochopení mezi lidmi odlišné kultury
- podněcuje ke studiu cizích jazyků
- má vědecko-informační význam – předávání informací a vědeckých znalostí
- ekonomická úloha – tvoří množství pracovních příležitostí
- působení cestovního ruchu ze zahraničí na platební bilanci státu [20]

### **3.3 Postavení cestovního ruchu v České republice**

Česká republika má příznivé zeměpisné umístění v srdci Evropy a tím zároveň dobré předpoklady pro rozmach cestovního ruchu. Její zajímavá příroda, příjemné podnebí a historické atraktivity jsou z pohledu cestovního ruchu výhodné a velmi poutavé. České republice vlivem turistů i obchodníků z cizích zemí konstantně vzrostlo aktivní saldo platební bilance cestovního ruchu. Zásadní podnět pro vzestup cestovního ruchu byl vstup České republiky do Evropské Unie. [14] Tento fakt potvrzuje i to, že v roce 2013 zavítalo do České republiky 7,3 milionu návštěvníků ze zahraničí. Tato skutečnost ukazuje meziroční přírůstek o dvě procenta. Největší část turistů pocházela z Jižní Koreje a ze severovýchodních států. [17]

### **3.4 Postavení cestovního ruchu v turistickém regionu Jižní Morava**

Důležitost cestovního ruchu je dnes značně připisována bezprostřednímu vývoji regionů. [5] Podle množství návštěvníků patří k lehkému nadprůměru v České republice turistický region Jižní Morava. [21] Informace vydané Českým statistickým úřadem za rok 2013 vypovídají o vzrůstajícím zájmu tuzemských i zahraničních návštěvníků o jižní Moravu, a tím se řadí v počtu turistů hned na druhé místo za hlavní město Prahu. [22]

Kraj vína, srdečných a štědrých lidí, významné centrum osídlení už od dávných časů. Tak lze výstižně charakterizovat turistický region Jižní Morava, jenž se rozléhá na celém Jihomoravském kraji a z části na území Zlínského kraje. Tento region se pro využití cestovního ruchu rozkládá na pět bezprostředních turistických lokalit: Brno a okolí, Moravský kras a okolí, Lednicko-valtický areál, Podyjí a okolí a Slovácko. [21]

Místní zemědělství je proslulé hlavně díky výrobě vína. Jde o hospodářsky významné území s příznivým umístěním při hranicích Rakouska a Slovenska. Hned čtyři místní oblasti jsou zahrnuty do Seznamu světového a kulturního dědictví UNESCO, navíc tuto lokalitu obohacuje lákavý folklor, který není jen inscenace pro turisty, ale reálná část života místních obyvatel. [28]

Ve sféře služeb je zaměstnána značná část obyvatelstva regionu Jižní Morava. Charakteristický pro toto území je zájem o vinařskou turistiku. [21]

### **3.5 Vinařství v cestovním ruchu**

Vinařský cestovní ruch je jednou z forem cestovního ruchu. Účastníky motivuje především získávání znalostí o tom, jak se vinná réva pěstuje, degustace vín, zažití

jedinečného prostředí ve vinném sklípku, vinárně nebo vinotéce, ve které je možnost zakoupení archivních nebo nových vín. [10]

Ačkoliv se v České republice pěstuje vinná réva a víno vyrábí po celá staletí, zájem o vinařskou turistiku vypukl teprve nedávno. Zrod vinařské turistiky najdeme hlavně na Jižní Moravě, kde se považuje pěstování vína za tradiční kulturu. K národnímu dědictví se řadí např. lisovny a sklepy v Petrově – Plžích, ve kterých se zpracovávala vinná réva. Zmínky o vinných sklepech v těchto místech se datují už od 15. století. [12]

### **3.5.1 Vinařská turistika**

Dnes vinařskou turistiku spojujeme s různými způsoby aktivního turismu, jako jsou relaxační pobyty, prohlídky kulturních a přírodních památek, pěší turistika nebo cykloturistika. [12] K rozvoji vinařského cestovního ruchu se začaly stavět vinařské stezky, pro které je typické propojení mezi pěstiteli. Na trase si tak můžeme vychutnat specifickou atmosféru vinných sklípků spojenou s ochutnávkou vína. [10] Je to efektivní podpora vinařství, venkovské turistiky a také malého a středního podnikání. Kvůli zmíněným náchylnostem má vinařská turistika sezónní povahu, s jasnou převahou v letní sezóně. [12]

Nedílnou součástí vinařské turistiky je zajištění ubytovacích kapacit, především v hromadných zařízeních. Ve vinařských lokalitách se často nachází osobité penziony, malé hotely, popřípadě možnost ubytování v soukromí. Nejvyšší hustota lůžkových kapacit se nachází v Mikulovské podoblasti (Pasohlávky, Lednice, Valtice, Mikulov), ve Slovácké podoblasti (Tvarožná Lhota, Strážnice, Veselí nad Moravou, Bzenec) a také v místě Vranovské přehrady (Vranov nad Dyjí, Bítov). [42]

### **3.5.2 Svaz vinařů a Vinařský fond**

Mezi nejdůležitější účastníky ve vinařství a vinařské turistice se řadí Svaz vinařů České republiky založený roku 1993. Jeho úkolem je chránit cíle pěstitelů vinné révy a producentů vína. Tento svaz má podíl na legislativním procesu nového vinařského zákona a předpisů Evropské Unie. Ovšem hodně významné jsou činnosti obcí, mikroregionálních sdružení, a samotných výrobců vína a pěstitelů. Propagace vinařského cestovního ruchu se také účastní Vinařský fond České republiky, jehož hlavním zájmem je napomáhat vinařství a vinohradnictví ve sféře evropských struktur. [12]

Tab. 3.1 Přehled výdajů Vinařského fondu na propagaci za rok 2012 [30]

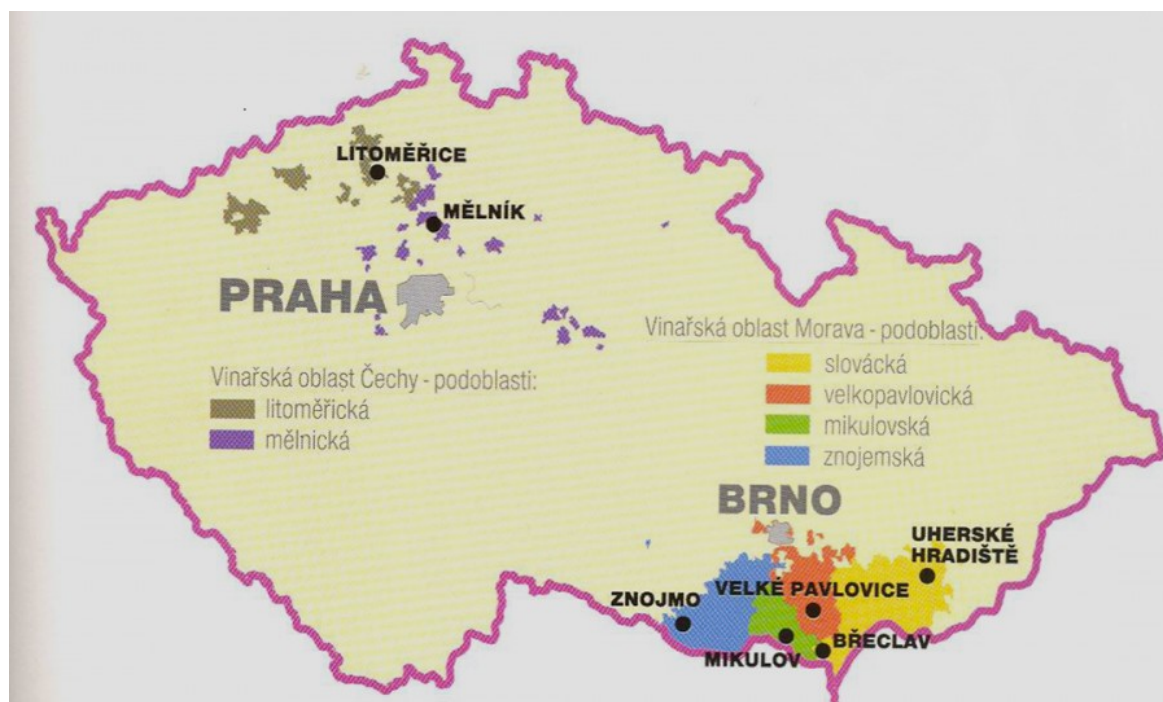
Forma	Vydané platby v Kč
Rozhodnutí o přijetí podpory: z toho	18 596 056,00
- podpora marketingu (dle § 31, odst. 4, písm. a, zákona č. 321/2004 Sb.)	3 853 818,00
- informování veřejnosti o vinohradnictví a vinařství (písm. b)	3 161 072,00
- podpora rozvoje vinařské turistiky (písm. c)	11 581 166,00
Komunikační kampaň	30 028 403,56
Propagace na základě smluv	15 520 045,60
<b>CELKEM</b>	<b>64 144 505,16</b>

Pramen: Vinařský fond, \* Pozn. stav k 30. 1. 2013

### 3.5.3 Členění vinařského území České republiky

V České republice je vinařské území děleno podle znění Zákona o vinohradnictví a vinařství na vinařskou oblast Morava a vinařskou oblast Čechy. [12] Na Moravě se vyrobí 96% vína a zůstávající 4% na území Čech. Vinařská oblast se dále člení na vinařské podoblasti, kterých je celkem 6 a dále na vinařské obce. [1] Těchto obcí v České republice bylo vytyčeno dohromady 384. [12]

Obr. 3.1 Mapa vinařských podoblastí v ČR



(zdroj: kiwi.mendelu.cz)

Soupis jednotlivých obcí podpořil zhotovení databáze obcí a jejich rozřazení do kategorií, což je důležité pro vinařskou turistiku. Vinařským obcím v první řadě byly určeny plochy vinic, množství turisticky využitelných lůžek a počet pěstitelů. Následně byl rozhodnut hraniční počet třiceti a více míst ve vinném sklípku, který může sloužit pro veřejné využití v pohostinství se stanovenou otevírací dobou. [12]

Vinařské obce byly dle vybraného měřítka a úrovně kvality rozděleny na:

- A – obce s velkým významem pro vinařskou turistiku
- B – obce s významem pro vinařskou turistiku
- C – obce s menším významem pro vinařskou turistiku [12]

Tab. 3.2 Počty vinařských obcí, katastrálních území a viničních tratí v ČR – stav registrace vinic k 31. 12. 2012 s ohledem na členění dle vinařských podoblastí dle zákona č. 321/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů [30]

Vinařská podoblast	Počet vinařských obcí	Počet katastr. území	Počet viničních tratí	Plocha viničních tratí (ha)	Počet pěstitelů *	Plocha vysázených vinic	Plocha vykloučených vinic v roce 2011 (ha)	Právo na opětovnou výsadbu (ha)
<b>Oblast Čechy</b>								
Mělnická	42	53	82	1 420	94	350	2	
Litoměřická	30	37	70	1 244	51	305	2	
Ostatní					17	10		
<b>Celkem Čechy</b>	<b>72</b>	<b>90</b>	<b>152</b>	<b>2 664</b>	<b>162</b>	<b>665</b>	<b>4</b>	<b>50</b>
<b>Oblast Morava</b>								
Mikulovská	30	33	182	10 449	2 473	4 494	7	
Slovácká	117	132	408	15 572	8 278	4 262	43	
Velkopavlovická	75	80	321	15 074	6 993	4 747	34	
Znojemská	90	105	215	8 841	1 148	3 135	25	
Ostatní					48	9	0	
<b>Celkem Morava</b>	<b>312</b>	<b>350</b>	<b>1 126</b>	<b>49 936</b>	<b>18 827</b>	<b>16 647</b>	<b>109</b>	<b>923</b>
<b>Celkem ČR</b>	<b>384</b>	<b>440</b>	<b>1 278</b>	<b>52 600</b>	<b>18 988</b>	<b>17 312</b>	<b>113</b>	<b>973</b>

Pramen: ÚKZÚZ, poznámka: čísla byla zokrouhlená na celá čísla

\* počet pěstitelů je uveden včetně pěstitelů, kteří jsou registrovaní, ale nemají v současné době osázenou plochu vinic, avšak disponují právy na opětovnou výsadbu. Jeden pěstitel může mít vinice ve více oblastech, nebo podoblastech

Lokality Novosedly, Hodonín a Blučina, nacházející se na jižní Moravě, jsou pokládány za nejdůležitější oblasti vinařské turistiky vzhledem ke svému územnímu rozložení. Nachází se zde totiž nejvíce obcí s výraznou hodnotou pro vinařskou turistiku. [12]

### **3.5.4 Moravské vinařské stezky**

Moravské vinařské stezky vedou skrz celou Jižní Moravu od historického Znojma až po metropoli Slováků Uherské Hradiště. Stezky se člení do 10 okruhů a celkem měří 1200 km, což je pro zajímavost vzdálenost od města Brna až do Paříže. Celá síť stezek je propojena hlavní stezkou, která se nazývá Moravská vinná stezka a vede přes všechny vinařské podoblasti na Moravě. Zásluhou vinařských stezek, kterými je Morava doslova protkaná, může turista poznat tento region v plné kráse. [24,25]

Nadace Partnerství již v roce 1997 podnítila zrod Sdružení vinařských obcí jižní Moravy. A právě toto sdružení spolu s nadací vzneslo návrh k podpoře moravské vinařské turistiky a k zaštitění kulturního dědictví jižní Moravy. Podmínky této vize nejvíce splňoval projekt Moravských vinařských stezek. Všechnu iniciativu převzala Nadace Partnerství, ke které se dále připojovali další obce a partneři a ve finále se jim společně podařilo vyznačit turistické trasy na těchto stezkách. Moravské vinařské stezky získaly řadu ocenění. V tuzemsku i zahraničí si vysloužily cenu v kategorii udržitelné turistiky za marketing a produkt. Agentura CzechTourism je zařadila do tří top produktů České republiky v aktivní turistice pro roky 2014 až 2019. Dokonce Lonely Planet, vyhlášený turistický průvodce, jmenoval v roce 2013 jižní Moravu spolu s moravskými vinařskými stezkami na seznamu deseti nejzajímavějších regionů v Evropě.

Jak již bylo zmíněno, hlavní stezka se jmenuje Moravská vinná stezka. Je dlouhá 245 km, protíná celý region od Znojma až po Uherské Hradiště a napojuje se na ni dalších 11 regionálních tras. Tyto trasy nesou názvy podle originálních vinařských oblastí a seznamují turisty s vinařskými regiony.

Kolem Moravských vinných stezek byly postaveny i menší místní naučné a vinařské trasy. Většinu z nich založily mezi svými vinicemi vinařské obce a slouží k objasnění vinařské tradice a vinohradnictví určité obce. [25]



Obr. 3.2 Mapa regionálních cyklotras



(Zdroj: [www.cyklo-jizni-morava.cz](http://www.cyklo-jizni-morava.cz))

Stezky jsou vyprojektovány tak, aby směřovaly ke všem zajímavostem jednotlivých vinařských regionů. Spojují mezi sebou vinařské obce a kromě návštěvy vinných uliček a vinařských sklípků se dá po stezkách dostat k vyhlídkám a obdivovat malebnou krajinu jižní Moravy. Stezky jsou vybudovány převážně na ne moc frekventovaných silnicích a z části po lesních a polích cestách. Na Moravských vinařských stezkách si návštěvník může vychutnat krásný pohled na Bílé Karpaty z uherskohradištských vinic, kopcovitý terén Modrých hor, znojemskou rovinu, vinice na úbočí Chřibů a prudký výstup na svahy Pálavy. Některé trasy jsou kratší a vhodné pro pěší turisty, většina stezek je však delší a tím pádem výborná pro cykloturistiku.

V průběhu celého roku se na Moravských vinných stezkách pořádají akce pro cykloturisty. Nezapomenutelné okamžiky cyklista prožije při účasti na seriálu akcí pojmenovaného Krajem vína, který zahrnuje desítky cykloturistických akcí konajících se během celého roka. Velké plus je, že si cyklista může vybrat i náročnost terénu, protože akce se dělí do několika okruhů zaměřených jak na pokročilé cyklisty, tak i na rodiny s dětmi.

Mezi nejznámější cykloturistické akce na Moravských vinařských stezkách patří:

- Na kole vinohrady Uherskohradišťska
- Májové putování Modrými horami a okolím
- Otevírání Lichtenštejnských stezek
- Po vinařských stezkách s Českým rozhlasem Brno
- Kraj kvetoucí révy
- Expedice krajem André
- Letní putování po vinařských stezkách
- Tour de Burčák

Vinařská stezka je značena obrázkem vinného sklepa na žlutém pokladě. Jednotlivé stezky jsou od sebe barevně odlišeny. Informační ukazatele, které jsou situovány podél stezek, turistům připomínají různé zajímavosti na trase. Potřebné tabule s mapami jsou umístěny ve vinařských obcích. [25]

Obr. 3.3 Značení vinařských stezek



(Zdroj: [www.kr-karlovarsky.cz](http://www.kr-karlovarsky.cz))

## 4 POPIS VINAŘSKÝCH LOKALIT NA MORAVĚ

### 4.1 Vinařská oblast Morava

Dle archeologických poznatků je vinařská oblast Morava lokalitou s nejletitější vinařskou a vinohradnickou tradicí u nás. Vinice zde rostly už v časech Římanů, kteří si dočasně podmanili jih Moravy a také v dobách Velkomoravské říše. Středověk na Moravě přál rozmachu vinic a je neoddělitelně spojený s kláštery, které byly obdařeny vinicemi a měly zásadní úlohu v rozvoji vinařství na Moravě. [6,7]

Rovněž jako Weinviertel ve vedlejším Rakousku leží Moravské území na hranici Českého masívu a západních Karpat, jež náleží do alpsko-himalájského pásma, což dopřává vínům z Moravy odlišné vlastnosti, než jaké mají vína z Čech. [2] Díky své zeměpisné pozici je vinařská oblast na Moravě obdarována teplejším podnebím než vinařská oblast v Čechách. Průměrná roční teplota na Moravě dosahuje 9,42 °C, průměr srážek je 510 mm ročně a slunce zde svítí v průměru 2 244 hodin za rok. Tyto údaje vznikly ve Velkých Pavlovicích na Šlechtické stanici vinařské, kde se tyto hodnoty zkoumaly 78 let. [6,7]

Ve vinařské oblasti Morava získává 80% ročníků s dobrou, výbornou a vynikající jakostí vína a pouze 20% ročníků má jakost podřadnou. Období růstu není na Moravě tak dlouhé jako na západě Evropy, za to má však teplotní převahu v letních měsících, která napomáhá ke zkracování vegetačních fenofází révy a tím pádem se zde můžou pěstovat hrozny, které dozrávají později, a z nichž se vyrábí vysoce jakostní vína.

V této oblasti uzrávají hrozny zdlouhavě, a z toho důvodu se v nich zachová a shromáždí výraznější četnost a pestrost aromatických látek. Pro výrobu bílých vín s neotřelou škálou kořenitosti a vůní má tato lokalita vynikající podmínky. I červená vína z Moravy jsou specifická a to především svou výraznější chutí. [6]

Neobyčejný půvab má mnoho vinných sklepů a sklepních uliček, které jsou naprosto působivým úkazem jižní Moravy. Po pěti staletích vinařská tradice v současné době znovu rozkvétá a to hlavně zásluhou vinařů na vesnicích, kteří v nelehkých časech po třicetileté válce uchovali staré zvyky a moravské vinohradnictví. [7]

Dnes disponuje vinařská oblast na Moravě vinicemi o rozloze cca 18 000 ha. Existují čtyři podoblasti, z nichž nejrozsáhlejší plochu vinic vlastní Velkopavlovická podoblast, hned

za ní je Mikulovská podoblast, dále Slovácká vinařská podoblast a nejmenší plochu vysázených vinic má Znojemská podoblast. [15]

Obr. 4.1 Mapa vinařských podoblastí na Moravě

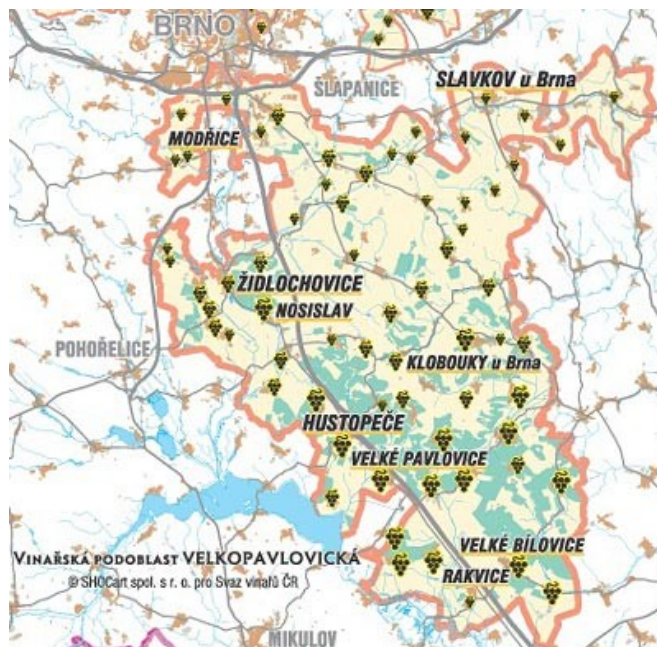


(Zdroj: [www.vinecko.eu](http://www.vinecko.eu))



#### 4.1.1 Velkopavlovická vinařská podoblast

Obr. 4.2 Mapa Velkopavlovické podoblasti



( Zdroj: [www.vino-grim.cz](http://www.vino-grim.cz))

Úrodná Velkopavlovická podoblast, převážně nížina táhnoucí se od Hustopečí a Klobouk až k Podivínu a Moravskému Žižkovu, je situována přímo ve středu Moravské vinařské oblasti. Na Moravě je tato podoblast dominantním výrobcem červeného vína, kterému svědčí místní půda s velkým podílem hořčíku a také to, že tato lokalita patří mezi nejteplejší a nejslunečnější místa v České republice.

U města Brna, v severní části této podoblasti, jsou nejseverněji položené vinice na Moravě, z nichž nejproslulejší se nachází poblíž Rousínova v obci s výřečným jménem Viničné Šumice. Touto lokalitou protéká řeka Litavka a Svratka. Přímo přes Velké Pavlovice teče menší říčka Trkmanka. Velkopavlovická vinařská podoblast je z části tvořena i největším moravským městem Brnem, které se také může pyšnit několika vinicemi a každoročně se zde pořádá vinařský veletrh s názvem Vinex, který uděluje nejlépe posuzovanému vínu uznávané ocenění Grand Prix Vinex. [6,7,36,39]

Nejstarší psané zmínky o Velkopavlovickém vinařství pocházejí z roku 1252, kdy se do vinařství na venkově zapojili bohatí lidé z měst. V té době si totiž kvalitní vinice cenili víc než domu, a proto měšťané vkládali své úspory do vinohradů.

Tenkrát vzniklo v Hustopečích dříve nejvíce uznávané vinařské středisko na Moravě, kde se od 15. století pěstovaly převážně modré odrůdy. Důvod převažujícího pěstování červeného vína byl zřejmě ten, že byl odpouštěn desátek z modrých hroznů, a to kvůli tomu, že šlechta na jejich zpracování neměla dostatečné vybavení.

Samozřejmě i významné město Brno bylo důležité v historii vinařství na Moravě. Velké množství klášterů, usilujících o rozmach vinařství, se totiž nalézají v této metropoli nebo v jejím blízkém okolí.

Roli v rozkvětu vinařství na Velkopavlovicku hrály i jiné církevní řady. Největší vřelost má bezpochyby rytířský řád templářů. Komtur Ekko, hlava templářů pro nynější Českou republiku a Rakousko, přebýval v Čejkovicích, kde vliv a popularitu templářského řádu doposud vyvolávají monumentální sklepy patřící právě templářům. [6,7,39]

V současnosti je Velkopavlovická podoblast svou rozlohou vinic největší ze všech podoblastí v České republice. V dnešní době v Hustopečích zásluhou místních radní, kteří zvolili pro vinařské záležitosti i místostarostu, můžou lidé navštívit hned několik vinařských i folklorních akcí. Řadí se k nim například vítání Svatomartinského vína, burčákové slavnosti a přirozeně i hody.

Kolem Velkých Pavlovic, Bořetic, Kobylí a Němčiček rodí viniční trati nejvyšší modré hrozny. Z toho důvodu se jmenované obce sloučily do sdružení, které nese název Modré Hory a vyrábí zde i své Modrohorské víno, jež je tvořeno jen z tradičních odrůd Modrého Portugalu, Frankovky a Svatovavříneckého.

Nad Vrbicí se nacházejí pro tuto lokalitu značně unikátní sklepy, které jsou vyhloubeny v pískovcové skále. Tento postup je charakteristický spíše na Znojemsku. Avšak opravdovou zvláštností se stalo situování sklepů do pater nad sebou, kde většinou vinnou révu pěstují pouze mikrovinaři.

V Bořeticích na Kraví hoře, v oblasti vinogradů a vinných sklepů, vybudovali místní občané Svobodnou spolkovou republiku Kraví hora, pro kterou zvolili vlastní vládu, vymysleli pasy i měnu. Podstatné ale je, že se v Bořeticích díky této turistické atrakci, podařilo založit mnoho veřejných sklepů.

Největší vinogradnickou obcí v České republice jsou Velké Bílovice. Ty převyšovaly sousední vesnice svou neohrožeností a progresivností, což lze pozorovat i na vzhledu

vinohradů. Obyvatelé Velkých Bílovic zachovávají místní folklor a tradice tím, že organizují krojové plesy, zářijové hody s rozsáhlou folklorní náplní a dokonce obnovili i svěcení vína, kdy kněz po zhodnocení vinařské sezony posvětil vinařům víno a ti ho potom rozlijí do každé nádoby ve sklepě. Významnou vinařskou událostí, které se účastní tisíce lidí z celé republiky, je zde renomovaná akce Ze sklepa do sklepa, pořádaná zpravidla v dubnu. Ojedinelé jsou v této obci malé soukromé sklepy, které se rozprostírají v délce 3 km na jižních stránkách. Nachází se zde něco kolem 500 svérázných sklepů, které ovšem z velké části kvůli jejich privátnosti nejde navštívit. [3]

V této oblasti se vyskytují patrně veškerá geologická podloží jižní Moravy, mezi které patří pískovce, vápenité jíly a slídy. Vinohrady se většinou nacházejí na jižních a jihozápadních svazích. S ohledem na teplé fénické větry, které zde vanou, je umístění vinohradů velmi vhodné, protože díky těmto podmínkám se zrychluje dozrávání hroznů. Místní odrůdy bílých vín se můžou pyšnit nápadnou květinovou a ovocnou vůní i svěžestí, které je napomáháno vyšším výskytem kyselin. Odrůdy červených vín pěstované na Velkopavlovicku jsou díky přítomnosti většího množství hořčíku v půdě plná a lehce se můžou měřit s věhlasnými světovými červenými víny. [39]

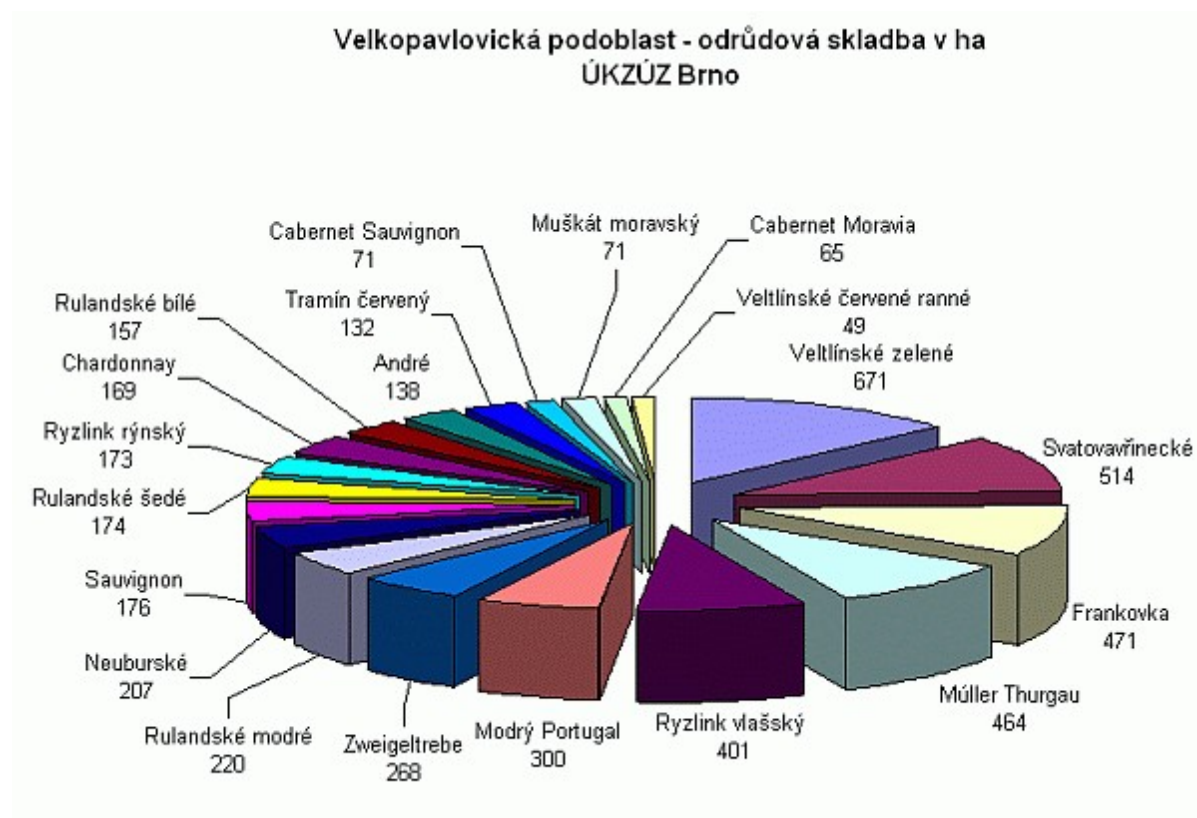
Obr. 4.3 Pohled na Velkopavlovickou podoblast



(Zdroj: [www.vinarskecentrum.cz](http://www.vinarskecentrum.cz))

Velkopavlovická podoblast vyniká výjimečným červeným vínem, a to především pověstnou purpurově zbarvenou Frankovkou vyznačující se minerální, jemnou tříslovinovou chutí s pikantní kyselinou a skořicově višňovým aroma. Ze zdejších červených odrůd je hoden zmínky také Modrý Portugal, vyznačující se jemnou kořenitostí. Z bílých vín tato krajina prospívá zejména Veltínskému zelenému a Rulandskému šedému. Aromatické odrůdy Muškát moravský a Tramín červený nabízí rovněž zajímavá vína. Ve Velkých Pavlovicích vznikly původní moravské odrůdy. Z modrých odrůd to byla odrůda André a křížením modré odrůdy André s aromatickou bílou odrůdou Irsai Oliver se zrodila modrá odrůda Agni. [39]

Graf 4.1 Odrůdy pěstované ve Velkopavlovické vinařské podoblasti



(Zdroj: [www.stloukal.net](http://www.stloukal.net))

K nevyhlášenějším místním producentům vína patří Vinium Velké Pavlovice, Habánské sklepy Velké Pavlovice, Réva plus Rakvice a Vinařství Springer Bořetice. [15]



#### 4.1.2 Mikulovská vinařská podoblast

Obr. 4.4 Mapa Mikulovské podoblasti



(Zdroj: [www.vino-grim.cz](http://www.vino-grim.cz))

Výraznou dominantou nejjižnější moravské části je hřeben Pálavy ležící v zákrutech řeky Dyje. Právě zde se nalézá Mikulovská vinařská podoblast. Díky svému zeměpisnému umístění disponuje mimořádným postavením, protože sousedí se všemi ostatními vinařskými podoblastmi na Moravě a v Rakousku se na ni napojuje vinařská oblast Weinviertel.

Za centrum této lokality se považuje chráněná krajinná oblast Pálava, která se rozléhá v místě Pavlovských vrchů, které se tyčí na okraji lužních lesů dolního Podyjí. Nejvyšší bod Pálavy se nazývá Děvín, který je známý také pro středověkou zříceninu hradu Děvičky. Severní hranici Pavlovských vrchů tvoří největší vodní plocha jižní Moravy Nové Mlýny. Jedná se o kaskádu přehradních nádrží, které byly postaveny v 70. letech 20. století. Působí na oblastní klimatické podmínky a je složena z Věstonické, Novomlýnské a Mušovské nádrže. Na břehu mezi Novomlýnskou a Věstonickou nádrží leží obec Dolní Věstonice, která se proslavila objevem pravěké sošky Věstonické Venuše, patřící mezi nejstarší keramiku na světě. Její stáří se odhaduje na 25 000 let.

Moravské vinařství má původ právě na Pálavě, což prokazuje i to, že při zdejších archeologických vykopávkách byl objeven vinařský nůž. Dalším důkazem je, že nedaleko

Pasohlávek byl ve 3. století našeho letopočtu zbudován římskou legií opevněný tábor, kde legionáři ze zdravotních důvodů popíjeli víno zředěné s vodou. Z toho důvodu tady také začali pěstovat první vinnou révu, neboť nechtěli být závislí na dovozu vína z domoviny. [6,7,37]

O větším rozmachu vinařství se můžeme zmiňovat v časech Velkomoravské říše, ale skutečný vzestup v pěstování vinné révy v této oblasti nastal až v roce 1249, kdy Valtice a Mikulov spadli pod vládu šlechtického rodu Lichtenštejnů. Pro tehdejší šlechtu a měšťany znamenalo pěstování vinné révy vyšší ekonomické postavení a prodej vína představoval většinu jejich příjmů. V 16. století přišli ze současného Švýcarska do Mikulova novokřtění, kteří zde žádali o azyl. Údajně sebou přinesli i odrůdu Sauvignon a s místními obyvateli se podělili o nové vinařské a vinohradnické metody.

Za dějinný unikát se považuje zachovalá mapa z roku 1802 znázorňující mikulovské panství i s vinicemi. Uchovali se také krásné barevné mapy katastrů viničních tratí a vinařských obcí. [37]

V dnešní době je středobodem Mikulovské vinařské oblasti očekávaně Mikulov, který je v této lokalitě dlouhou dobu důležitým městem a to hlavně kvůli výtečným viničním polohám. Vzpomínky na slavné historické časy města vyvolává mikulovský zámek, který ve svém sklepení schovává největší sud ve střední Evropě o objemu 1 010 hektolitru a sídlí zde i muzeum s vinařskou expozicí. Kromě tohoto zámku a poutního místa Svatý kopeček s kaplí svatého Šebestiána se může Mikulov pyšnit i přírodním unikátem, jeskyní Turola. [6,7] Mikulov nepostrádá ani vinařské stezky a již tradičně se zde koná Pálavské vinobraní, které se odehrává vždy druhý týden v září. [29]

Valtice patří mezi další město této oblasti, které ohromuje svou historií. Namísto hradu z 11. století tu byl postaven zámek. Po četných přestavbách byl dokončen do nynějšího renesančně barokního vzhledu a v útrobách jeho sklepů se nachází „Salón vín České republiky“. Na zámku se zrodilo i moderní degustační centrum. Od počátku 19. století se každý květen stává zámek místem pořádání výstavy vín, která se nazývá Valtické vinné trhy a může se chlubit mezinárodní účastí. Ve Valticích, jež je známo také jako „Hlavní město vína“, už od roku 1873 působí i střední vinařská škola.

Poblíž Valtic je situována Lednice. Tyto dvě města spolu tvoří známý Lednicko-Valtický areál, zvaný jako „Zahrada Evropy“ a v roce 1996 zapsaný do seznamu

světového kulturního dědictví UNESCO. Areál, který je největší umělecky složenou krajinou na světě, byl vytvořen rodem Lichtenštejnů na přelomu 18. a 19. století a je ukázkou dokonalé harmonie mezi přírodou a architekturou. V zahradách jsou postaveny zajímavé stavby jako třeba Janův hrad, minaret nebo skleník a bylo zde zasazeno něco přes 600 druhů dřevin. Soustava kanálů, která byla vytvořena po celém areálu, je z části umělá a z části využívá Černou Dyji. Nyní je možné se po kanálech plavit na loďce přes zámecký park i lužnaté lesy. V Lednici sídlí Zahradnická fakulta s Ústavem vinohradnictví a vinařství.

Mikulovská podoblast se skládá kromě větších měst i z menších obcí, které vznikly v prostředí Pavlovských vrchů a jsou významnou složkou vinařské turistiky. V okolí největšího moravského rybníka Nesyt leží obec Sedlec, v minulosti vyhlášená svými sirnými lázněmi. V této vesnici jsou vinařství známá živými víny s velkým množstvím zbytkového přírodního cukru.

V Popicích díky nízké nadmořské výšce a důsledkem fénických větrů mají viniční svahy klima velmi teplé. Výhodou je i dobré umístění vinic, místní sprašové půdy a blízkost vinařského střediska v Hustopečích.

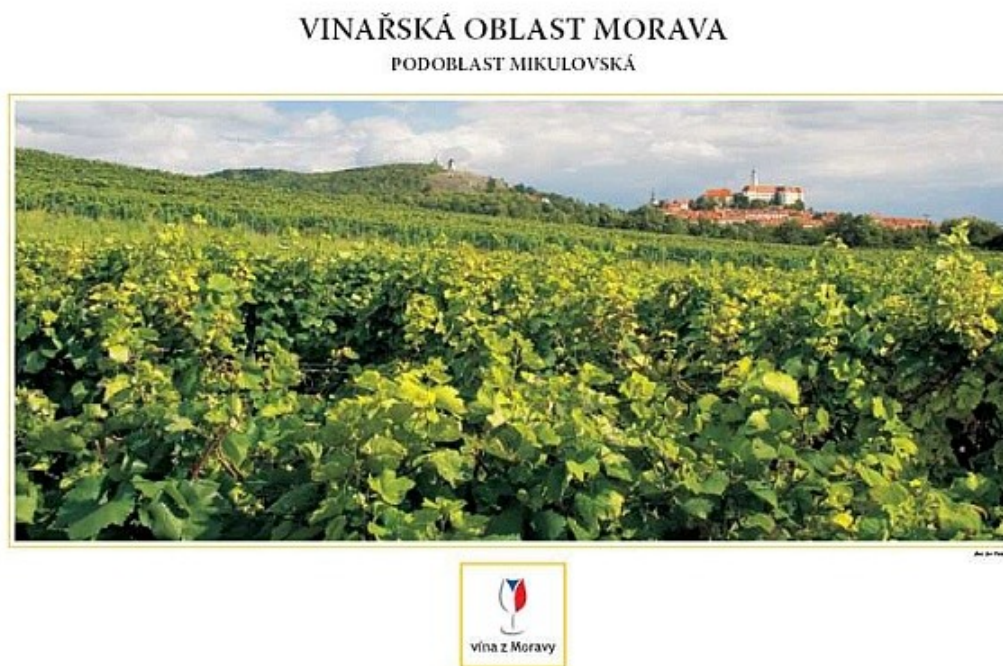
V obci Perná stojí od roku 1946 šlechtitelská stanice, v dnešní době důležité centrum vinařského výzkumu. V roce 1977 přišla tato stanice s první úspěšně vyšlechtěnou odrůdou v České republice, Pálavou.

Bezprostředně na svazích Pavlovických vrchů leží dále obce Horní a Dolní Věstonice, Bavorsky a Pavlov, kde se nachází desítky vinných sklepů otevřených pro veřejnost. Na Dunajovických kopcích leží vesnice Drnholec, Dolní Dunajovice a Novosedly, proslulé svou cihelnou. Obce Ivaň, Pohořelice a Pouzdrany se rozprostírají na severu. [3,6,7,18]

Pálava je díky vinorodé severopanonské rovině, pro kterou je vrchovatá a členitější krajina výjimečná, pro pěstování vinné révy specifickou lokalitou. Zasluhou od východu působících kontinentálních vlivů a zároveň z jihu působícího středomořského klimatu je zdejší podnebí suché a teplé. Bohaté na vápník jsou horniny bradel. Tvrdé druhohorní vápence se nacházejí na daleko mladších horninách z třetihor. Tímto přírodním úkazem jsou Pavlovické vrchy opravdu zajímavé. Písky překrývající jílové usazeniny jsou rozneseny hlavně v jižní části Mikulovska, a to zejména v Dolních Dunajovicích, kolem Novosedel a také ve Valticích. Místní skladba půdy poskytuje vínům naprosto rozdílné vlastnosti než v ostatních podoblastech. Vinná réva zde získává velké rozpětí živin k produkci zřetelnějších

tónů extraktu a aromatických látek. Pálavské vinice jsou obhospodařovány ohleduplně k životnímu prostředí. Tento systém pečování o révu se ujal i na ostatních vinicích v oblasti. [7,35,37]

Obr. 4.5 Pohled na Mikulovskou podoblast



(Zdroj: [www.vinarskecentrum.cz](http://www.vinarskecentrum.cz))

Místní vinice obsazují z 80% bílé odrůdy vín, kterým se v Mikulovské podoblasti výjimečně daří. Dobře se zde uchytí Ryzlink vlašský, který je typický svou neobyčejnou minerálností a velmi mu svědčí zdejší sluncem vyhřáté svahy. K výrobě šumivých vín v Pavlově je tato odrůda výbornou surovinou. Od nepaměti patří mezi nejrozšířenější odrůdy na pálavských vinicích Veltínské zelené a právě zmiňovaný Ryzlink vlašský, který nemá nic společného ani dědičně ani historicky s Ryzlinkem rýnským. Navíc i přes své italské přízvisko pravděpodobně není původem ani z Vlach. V obci Perná, kde jsou svahy s vinicemi směřované na jih, poskytuje Ryzlink vlašský vína s vyšším obsahem aromatických látek. Na Pálavě se mimo něj vede i odrůdám Sauvignon, Chardonnay, Rulandskému bílému i Rulandskému šedému. K nejvíce zastoupeným červeným vínům patří Svatovavřínecké, Frankovka a Rulandské modré. Velkou nadějí jsou také výsadby francouzských odrůd jako Cabernet Sauvignon a Merlot. Modrá odrůda Neronet byla vyšlechtěna v Lednici. [6,37]

Graf 4.2 Odrůdy pěstované v Mikulovské vinařské podoblasti



(Zdroj: [www.stloukal.net](http://www.stloukal.net))

K nejvýznamnějším výrobcům v této vinařské podoblasti patří Víno Mikulov, Vinné sklepy Valtice a Tanzberg Mikulov. [15]



#### 4.1.3 Znojemská vinařská podoblast

Obr. 4.6 Mapa Znojemské podoblasti



(Zdroj: [www.vino-grim.cz](http://www.vino-grim.cz))

Znojemská vinařská podoblast je nejzápadnější částí Moravské vinařské oblasti a táhne se od města Znojma až po Ivančice. Na jihovýchodě hraničí s Českomoravskou vrchovinou, díky čemuž se ocitá v dešťovém stínu.

Vinařskou podoblastí protéká řeka Dyje, a také řeka Jihlava proudící přes Dolní Kounice a Ivančice. Do Znojemské podoblasti vtéká z Vysočiny ještě řeka Jevišovka, která se následně sjednocuje s Dyjí.

U již neexistující obce Ječmeniště, v jižní části podoblasti, se tyčí zřícenina Lampelberg, která je obstoupena rozlehlými vinicemi. Ke geograficky západní části Evropy, zvané „hercynské“, přísluší i severní část Znojemska. Svůj název tato část Evropy získala podle rozsáhlého a nedotčeného Hercynského lesa, ve kterém přebývali středoevropští Keltové. Bobravská pahorkatina je její nejvýchodnější výběžek, kolem kterého jsou rozmístěny vinohrady patřící k nejvíce severnějším v této podoblasti. [6,7]

Znojemská vinařská podoblast vděčí, obdobně jako většina evropských vinařských oblastí, za svůj věhlas Římanům. Kromě archeologických objevů v této lokalitě potvrzují dávnou historii vinařství i klášterní kroniky a listiny českých panovníků.

Například listina z 25. dubna 1326 z Bacharach se řadí k drahocenným písemnostem, protože v ní český král Jan Lucemburský udělil Znojmu právo k obchodu se solí a vínem. To pro Znojmo znamenalo shodná práva jako pro město Brno, kde se toto ustanovení dodržovalo už desítky let. Znojemská vína vzbudily zájem i u Karla IV., který dovolil v roce 1375 jejich export do ciziny. Znojmo vytěžilo z náklonnosti panujících královských rodin další výsady a v průběhu nadcházejících staletí bohatlo a rozkvétalo. Vína ze Znojemska se velmi často vyskytovala na královském stole. Je známo, že znojemské Veltínské zelené s kořenovitou hořkomandlovou příchutí patřilo ve Vídni ještě v 19. století mezi nejpopulárnější vína u habsburského císařského dvora.

Významné pro místní vinohradnictví a vinařství byly v starodávných začátcích i po třicetileté válce kláštery. Premonstrátský klášter v Louce vybudovaný v roce 1190 patří mezi nejdůležitější znojemské kláštery a je rovněž druhým největším klášterem na jižní Moravě a v Dolním Rakousku hned po největším Melku. Ve sklepech Louckého kláštera doposud uzrávají vína a v jeho síních je v současnosti vinařská expozice. Zdejší mniši vysázeli vinice nejenom na farnostech, ale po celé Znojemské podoblasti. Dalším vinařsky důležitým klášterem byl benediktinský klášter v Rajhradě nebo premonstrátský klášter Rosa Coeli, výhradně ženský klášter nacházející se v Dolních Kounicích. Víno bylo požitkem na zdejších hradech a zámcích, kde se s ním i obchodovalo. [3,7,40]

V dnešní době se plochou vinic řadí Znojemská vinařská podoblast k nejmenší podoblasti Moravy. Národní park Podyjí, přírodní perla Znojemska, se rozprostírá od Znojma až k Vranovu pod Dyjí, jenž je navštěvovaný hlavně díky místní přehradě a hradu Bítov. V této krásné a neporušené krajině najdeme chráněné živočichy, hluboké lesy a rovněž vinnou révu. V oblasti Národního parku Podyjí leží nejstarší šlechtitelská vinařská stanice v České republice, která vznikla roku 1895 ve Vrbovci, největší vinařské obci znojemské podoblasti.

Proslulá viniční trať Šobes, nacházející se ve středu národního parku Podyjí, rodí vyhlášené hrozny na jakostní vína a může se pyšnit velkým významem v minulosti. Potvrzují to dosud zřetelně vyjeté koleje, které mají původ v těžkých povozech projíždějících tudy k dyjskému brodu.

K nejpůvabnějším historickým centrům České republiky se bezpochyby řadí i to ve Znojmě. Významnou památkou královského města, založeného Přemyslem Otakarem II., je znojemský hrad, který má v dnešní době podobu barokního zámku. Hradní nádvoří zdobí románská rotunda Nanebevzetí panny Marie a sv. Kateřiny z 12. století. Poutavý je i

chrám sv. Mikuláše, který byl postaven v gotickém stylu. Unikátem je ovšem i veřejnosti otevřená a rozlehlá znojemská podzemí, jež je doslova labyrintem sklepů a chodeb vzniklých v 13. – 17. století. Znojmo je regionální vinařské centrum, ve kterém se konají vinařské soutěže a různé vinařské akce. Nejznámější a nejnavštěvovanější vinařskou akcí ve Znojemské podoblasti je zářijové Znojemské vinobraní, situováno zpět do 14. století.

Na okraji Znojma vyrostla vesnice Dobšice, plná malých sklípků a malebných sklepních uliček, která je známá svou mezinárodní výstavou růžových vín, pořádající se na konci března. Do obce přiláká návštěvníky také rekonstrukce napoleonské bitvy, která se odehrála nedaleko Dobšic.

V Dolních Kounicích jsou k vidění kromě mnoha vinic i historické památky. Chlubit se může kupříkladu krásným renesančním zámekem, barokní kaplí sv. Antonína a chrámem sv. Barbory. Velmi zajímavá je i židovská čtvrť, ke které patří židovský hřbitov a synagoga ze 17. století. Ve městě se pořádají vinařské slavnosti, zastupující veškeré vinařské společnosti z okolí.

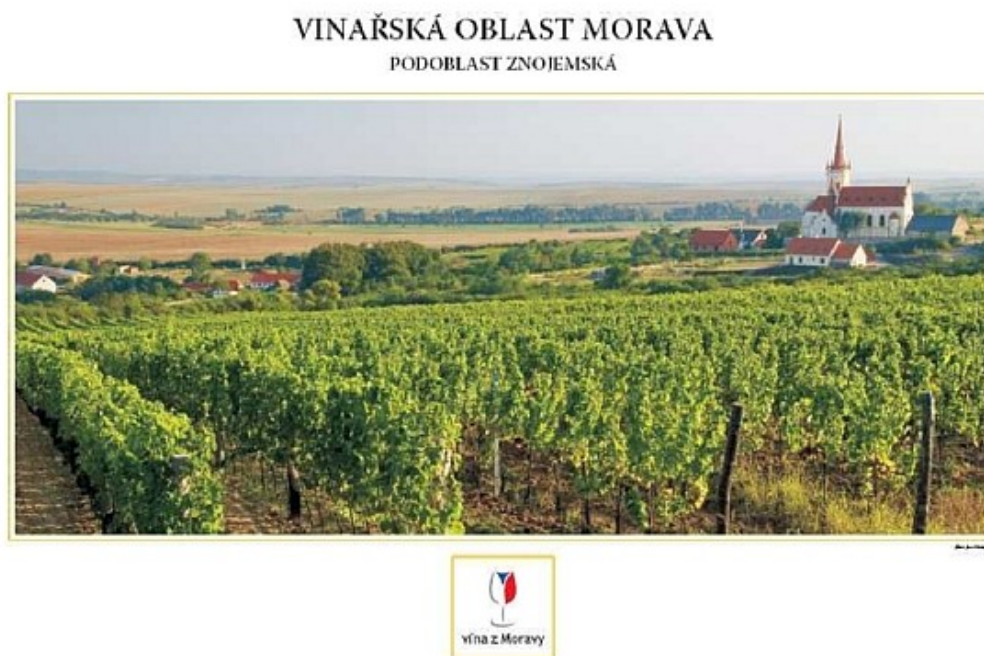
Sklepy vyhloubené v pískovcových skalách se nachází v Novém Šaldorfu. Některé sklepy, proslulé po celé jižní Moravě, odhalují dokonce ojedinělou modrou plíseň a uznání si zaslouží i důvtipně postavené sklepní chodby.

V historickém Moravském Krumlově, tvořící severní část Znojemské vinařské podoblasti, stojí za prohlídku zdejší zámek. Nedaleko Krumlova se rozkládají obce Rybníky, Horní Dujanovice, Miroslav a Olbramovice.

Znojemsko se rozprostírá na plodném Dyjsko-svrateckém úvalu, jenž se skládá hlavně ze sladkovodních a mořských usazenin a čtvrtohorních spraší. V této suché a teplé lokalitě vyvolává Českomoravská vrchovina sporadické ochlazení. Hrozny si v sobě drží více vonných látek, a to právě zásluhou alternace teplých dnů a chladnějších nocí. Díky různorodé skladbě půdy se zde daří velkému množství vinných odrůd. Velmi dobrá pozice je v okolí Dolních Kounic, kde se daří zejména modrým odrůdám. Výborné viniční polohy se linou od Kravých hor k Hnánicím, kde půdu tvoří štěrkové podloží a místy i půdy jílovité. [3,6,7,40]



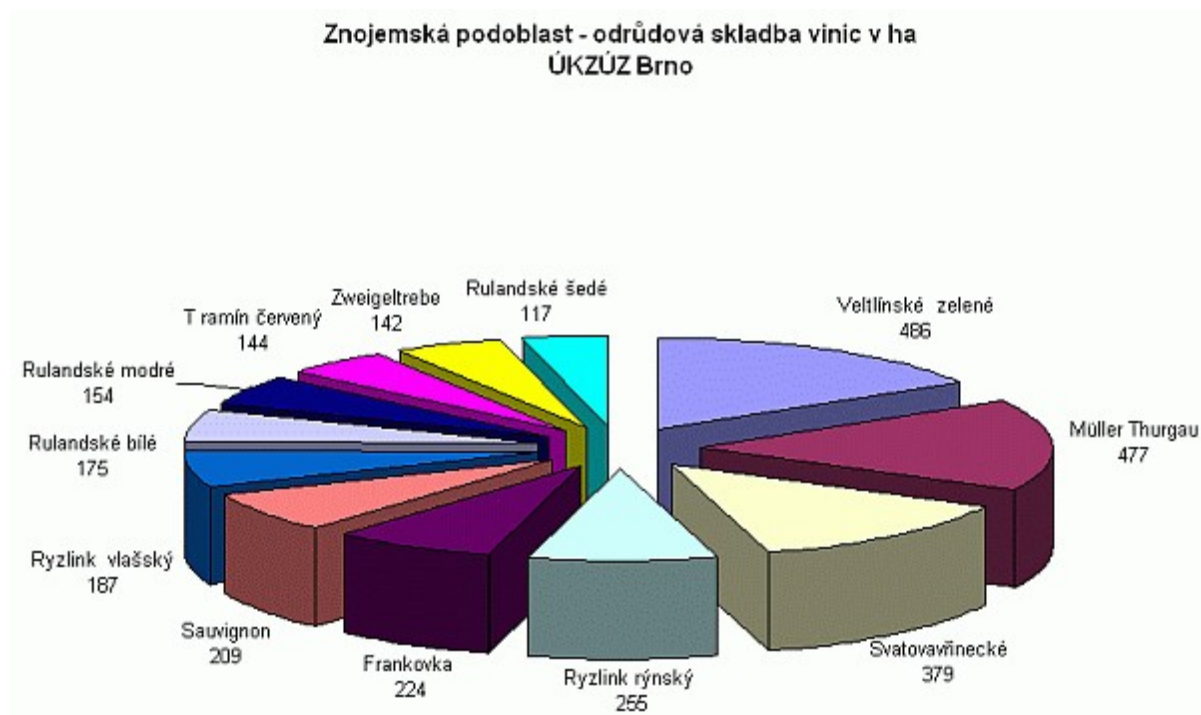
Obr. 4.7 Pohled na Znojemskou podoblast



(Zdroj: [www.vinarskecentrum.cz](http://www.vinarskecentrum.cz))

Znojemsko je typické především bílými odrůdami jako je Veltínské zelené. Zdejší prostředí prospívá i odrůdám Ryzlink rýnský, Sauvignon, Müller Thurgau a Pálava. Dobré kvality dosahuje i Rulandské bílé a Rulandské šedé. Z červených odrůd jsou pověstné Svatovavřínecké a Frankovka, o které se říká, že je nejlepší na jižní Moravě. [6,23,44]

Graf 4.3 Odrůdy pěstované ve Znojemské vinařské podoblasti



(Zdroj: [www.stloukal.net](http://www.stloukal.net))

K vyhlášeným výrobcům vína se na Znojemsku řadí Vinné sklepy Lechovice a Znovín Znojmo. [15]

#### 4.1.4 Slovácká vinařská podoblast

Obr. 4.8 Mapa Slovácké podoblasti



(Zdroj: [www.vino-grim.cz](http://www.vino-grim.cz))

Slovácko, umístěné v jihovýchodní části Moravy, není jenom krajem vína, ale i folklorních slavností a tradičních řemesel s velkým počtem historických pamětihodností a vinařských pozoruhodností. Slovácká vinařská podoblast je nejrozsáhlejší v České republice a má rovněž nejrozličnější předpoklady k pěstování vína.

Ve své nejjižnější části, v okolí Břeclavi, sousedí Slovácko se Slovenskem a Rakouskem. Od tohoto místa vedou hranice Slovácka na sever podél řeky Moravy, kde nejsevernější část tvoří Chřiby a Žďárský les. Západní oblastí protéká říčka Kyjovka.

Historie Slovácké vinařské oblasti je těsně spjata se soluňskými hlasateli víry Cyrilem a Metodějem, kteří zde působili od roku 863. Víno bylo nutnou součástí bohoslužeb, což zapříčinilo zvětšování vinic a posláním Cyrila a Metoděje tento fakt ještě vyzdvihl. Kroky bratrů vedly například na Modrou a poutní místo Velehrad, do Sadů v Uherském Hradišti anebo do Mikulčic.

Nejpoutavější historii má jižní část slovácké podoblasti, kde byly objeveny moravské kořeny křesťanství, související s Velkomoravskou říší. Církev měla výrazný vliv na zdejší vinařství a vinohradnictví. Mezi nejvíc vlivné patřili cisterciácký klášter na Velehradě, františkánský klášter v Uherském Hradišti a arcibiskupský zámek v Kroměříži. O vinařství se zajímala samozřejmě také šlechta. Nejvíce se zapojovali panové z Lipé a pánové z Žerotína.

Ve 13. století v průběhu působení Václava II. na českém trůně, se v Bzenci, tehdejším správním městem, začala platit daň z vína.

Ve vzácné písemnosti, uložené v Archivu města Hodonín, o víně rozhoduje pozemková vrchnost a to místo běžně rozhodujících panovníků a klášterů. Hodonínské panství od počátku 16. století vlastnili déle než 75 let pánové z Lipé. Právě Pertold z Lipé v březnu 1555 stvrdil Hodonínu volný nálev vína a zapověděl nalévat cizí vína.

Připomenutí vyžaduje i to, že v Žeravicích na Slovácku byl 26. dubna 1616 ordinován na kněze Jan Amos Komenský.

Nyní je největším městem podoblasti Uherské Hradiště, umístěné na břehu řeky Moravy. Jeho dějiny dosahují až do Velkomoravské říše a dokazují dobrý chod vinařství ve městech. Jistě velmi zajímavý je místní rozlehlý pozdně románský klášter, který byl v 18. století přestavěn. Na Uherskohradištsku se nacházejí nejrozsáhlejší vinice v Boršicích u Buchlovic.

Na kopci, nedaleko Uherského Hradiště, se tyčí hrad Buchlov, který byl postaven ve 13. století a patří k největším památkám české rané gotiky. V 19. století byl přetvořen na muzeum a zásluhou toho si zachoval svůj původní středověký vzhled.

Šest kilometrů od Buchlova leží, císařem Františkem I. na město povýšené, Buchlovice. Nachází se zde krásný zámecký areál s rozlehlým parkem a barokním zámkem z přelomu 17. a 18. století. Pro ty, které zajímá víno je zde zpřístupněna zámecká galerie vín.

Nejvýznamnějším vinařským městem regionu vždy bezesporu byla a je Strážnice. Za zmínku stojí zdejší kostel sv. Martina v barokně gotickém stylu, novorenesanční zámek s anglickou zahradou a skanzen slováckých lidových staveb. Strážnice je již tradičním dějištěm Mezinárodního folklorního festivalu, na kterém se potkávají lidové soubory z celé Evropy.

Blatnice pod sv. Antonínkem je nejznámějším vinařským místem Strážnicka. K významnému místu této oblasti patří památková rezervace vinných sklepů pod Starou horou. K obdivu jsou památkově chráněné vinné sklípky tzv. budy. Každoročně se, na horu sv. Antonínka, pořádá děkovná pouť za úrodu.

Dalším městem Slovácké vinařské oblasti je Břeclav. Město pořádá známé Svatováclavské slavnosti, na kterých se odehrává i mezinárodní dětský folklorní festival. K historickým památkám patří židovský hřbitov a synagoga, empírový zámek Pohansko a farní kostel Navštívení panny Marie.

Město Bzenec se pyšní velkou vinařskou historií a také židovskou obcí, patřící k nejstarším na Moravě, z které se zachránila část židovského města se hřbitovem.

Kyjov, historické a královské město, organizuje každé čtyři roky slavnost zvanou Slovácký rok, folklorní festival s nejdelší tradicí v České republice.

K významným obcím patří Mutěnice a Čejkovice. V Mutěnicích najdeme Výzkumnou vinařskou stanici a Čejkovice se můžou chlubit tvrzí a rozlehlým sklepem z roku 1232. Největší koncentrace vinic na Slovácku je právě v Mutěnicích a také v Dubňanech.

Dalšími význačnými vinařskými obcemi jsou Čejč, Šardice, Terezín a Hovorany. Také sem patří Svatobořice, Mistřín a Vlkoš, nacházející se v blízkosti Kyjova. Právě Vlkoš je svým vinařstvím znám už od 12. století. [3,6,7,38]

V obci Petrov leží Plže, chráněná lokalita zajímavých staveb vinných sklepů. [3]

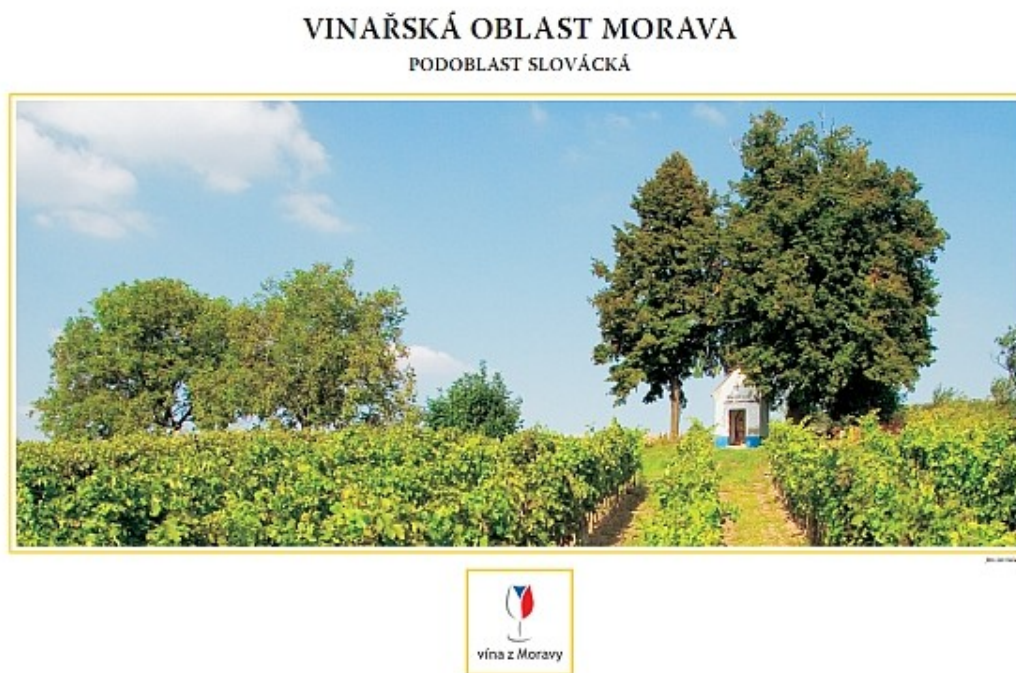
Díky nesourodnosti oblasti, lokálnímu klimatu, různorodé půdě a rozmanitým odrůdám je víno ze Slovácka velmi specifické.

Na severovýchod podoblasti působí Bílé Karpaty, které tomuto místu dodávají svéráznou povahu. Vyskytují se zde těžší půdy, které jsou tvořeny z nánosů pískovců, jílovců a vápencových sedimentů. Tyto půdy jsou charakteristické tím, že zadržují vodu a tu z ní víno může získávat v období sucha. Z toho důvodu bývají vína z této oblasti po chuťové stránce plná.

V okolí řeky Moravy a Kyjovky dominují lehčí půdy. Místní vína získávají výrazný odrůdový charakter a to hlavně kvůli nízké nadmořské výšce, která se projevuje vysokými letními teplotami.

Více na severu převládá spíše kopcovitá krajina s výše umístěnými vinicemi, kde v době uzrávání révy nejsou tak vysoké teploty vzduchu. Látky v hroznech se v těchto klimatických podmínkách drží delší dobu. To, zdejší svěží vína obohacuje o kyseliny a aromatické látky. [6,7,38]

Obr. 4.9 Pohled na Slováckou podoblast



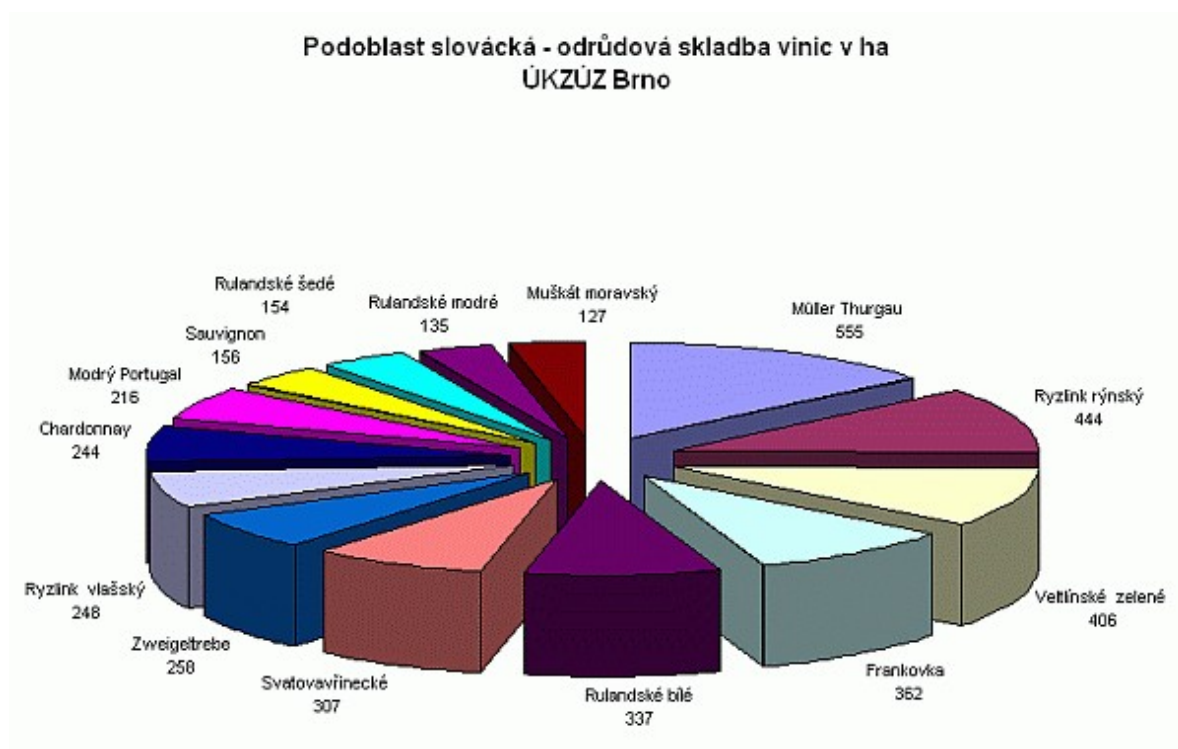
(Zdroj: [www.vinarskecentrum.cz](http://www.vinarskecentrum.cz))

Na Podluží, v lokalitě jižní části Slovácké vinařské podoblasti, se vede hlavně červeným vínům jako je Frankovka, Zweigeltrebe a Cabernet Moravia. Poslední jmenovaná odrůda byla vyšlechtěna v obci Moravská Nová Ves. Ryzlink rýnský, Muškát moravský a Tramín jsou nejvíce pěstovanými odrůdami kolem Mutěnic a Čejkovic. Muškát moravský byl vyšlechtěn v Polešovicích. Právě Muškát moravský a Ryzlink rýnský se v hojném počtu objevuje i na Kyjovsku. Z Ryzlinku rýnského se vyrábí i vyhlášené známkové víno Bzenecká lipka, díky které se Bzenec zviditelnil. V blízkosti Uherského Hradiště se nejvíce daří odrůdě Müller-Thurgau.

V chladnějších Bílých Karpatech jsou vhodné podmínky pro Sylvánské zelené, Veltínské zelené, Chardonnay, Rulandské šedé i Rulandské bílé. Ve Strážnici získalo popularitu známkové víno Žerotín a místní vinaři se snaží o navrácení zaniklé odrůdy Frašták. [6,31,38]



Graf 4.4 Odrůdy pěstované ve Slovácké vinařské podoblasti



(Zdroj: [www.stloukal.net](http://www.stloukal.net))

Známí výrobci vína v této vinařské podoblasti jsou VINO Blatel, Novovín Moravská Nová Ves a Viniblat v Blatnici pod sv. Antonínkem. [15]

## 5 MOŽNOSTI VYUŽITÍ VINAŘSTVÍ V CESTOVNÍM RUCHU

Tato část bakalářské práce se více zaměří na vinařskou podoblast Slovácko a probere ji více dopodrobna.

### 5.1 Slovácko – vinné stezky

Slováckem je propleteno sedmi vinařskými stezkami, které připomínají dřívější vinařské obce. Samotným centrem Slovácka vede Mutěnická vinařská stezka. Uherskohradišťská vinařská stezka vytváří severní okruh vinných stezek v podoblasti. Srdcem Bzenecka se táhne Bzenecká vinařská stezka. Kyjovská vinařská stezka obíhá stráně Chřibů a Žádnického lesa. Strážnická vinařská stezka, jejíž součástí je Stezka strážnickými vinohrady, se vine na úbočí Bílých Karpat a Pomoravím. V jižním Podluží najdeme dva okruhy Vinařské stezky Podluží. Celou Slováckou podoblast kříží hlavní Moravská vinná stezka, směřující od západu k severovýchodu. [32]

Obr. 5.1 Mapa vinařských stezek na Slovácku [24]





### 5.1.1 Moravská vinná stezka na Slovácku

Obr. 5.2 Značení na Moravské vinné stezce na Slovácku



(Zdroj: [www.vinarske.stezky.cz](http://www.vinarske.stezky.cz))

Moravská vinná stezka je centrální trasou vinných stezek na Moravě a na Slovácku vede přes krásnou oblast jihovýchodní Moravy. Na této stezce se nachází 70 vinařských obcí, důležité architektonické a historické památky Slovácké podoblasti a desítky chráněných přírodních oblastí. Stezka narazí na rozsáhlém Slovácku rovnou na několik regionů. Na počátku navštíví nížinou oblast regionu Podluží, kde protne centrum známého Mutěnicka. Do středu půvabného Kyjovska vnikne přes Miletice a kolem tisíce let staré Bzenecké lípy dojde na Uherskohradist'sko, které je proslaveno svou historií, duchovními a architektonickými pamětihodnostmi a neobyčejně dobrým vínem, a tady svou cestu Moravská vinná stezka končí.

Sjízdnost stezky je velmi dobrá, což dokazuje to, že je sjízdna celoročně. Obtížnější úsek stezky se nachází u konce celé trasy v Podchřibí, kde se nalézají kopcovitá krajina a je vhodný spíše jen pro pokročilejší cyklisty. Namáhavější je také lesní oblast kolem Starého Poddvorova. Délka trasy činí 112 km a povrch tvoří z 45% silnice 3. třídy, z 40% upravené úseky v terénu a z 15% cyklostezky.

Na Moravské vinné stezce procházející Slovákem se nacházejí trasy:

- Terezín - Mutěnice
- Mutěnice – Kyjov
- Kyjov – Bzenec
- Bzenec – Polešovice
- Polešovice – Uherské Hradiště [25]

### 5.1.2 Vinařská stezka Podluží

Obr. 5.3 Značení na vinařské stezce Podluží



(Zdroj: [www.stezky.cz](http://www.stezky.cz))

Od jižních hranic Moravy, napříč pahorkatinou na Kyjovsku až k vinařským lokalitám severního Slovácka vede Vinařská stezka Podluží. Rozmanitá trasa po této stezce nabízí osvěžující cestu kolem rybníka a příhodnou stinnou část lesní Doubravy. Začátek stezky se nachází v Břeclavi a od této jižní části dále směřuje k proslulým velkomoravským osadám Valy a Pohansko, které se nalézají u Mikulčic. Trasa prochází dále městy Lužice, Hodonín, Rohatec, Lanžhot, Velké Bílovice, Dubňany a Moravská Nová Ves. Na svém konci se stezka dotýká Strážnické vinařské stezky.

Vinařská stezka Podluží je celoročně a v každém počasí sjízdná. Trase leží převážně na rovině a je dlouhá 115 km. Je vhodná pro všechny cyklisty, mezi obtížné se neřadí ani pahorky v okolí Starého a Nového Poddvorova. Povrch trasy je složený ze silnic 3. třídy měnicích se často v cesty polní a lesní. Část stezky tvoří cyklostezky, které vedou i přes zdejší města a obce.

K okruhům na Vinařské stezce Podlužím patří:

- Břeclavský okruh
- Hodonínský okruh

K lokálním vinařským stezkám se řadí:

- Neoveská vinařská stezka (6,3 Km)
- Žižkovská vinařská stezka (3,2 km) [25]

### 5.1.3 Mutěnická vinařská stezka

Obr. 5.4 Značení na Mutěnické vinařské stezce



(Zdroj: [www.stezky.cz](http://www.stezky.cz))

Mutěnická vinařská stezka je situována na pěstěném území, plné vinic, řepky olejky a slunečnic. Stezka tvoří podobu ležaté a rozčleněné osmičky, která se nachází mezi Jarohněvickým rybníkem a Hovorany. Tato stezka podtrhuje svůj půvab hlavně na podzim, kdy vinařské uličky ožijí lidovými slavnostmi a vůní burčáku.

Stezku dlouhou 65 km tvoří více než z poloviny polní cesty, jen zčásti se najíždí na silnice 3. třídy. Trase je sjízdná po celý rok, převažuje na ní rovinný terén, kdy výjimku tvoří pouze krátké stoupání nad Šardicemi a k trati Budovínky. Stezka je vhodná spíše pro rekreační cyklisty, pro zkušenější cyklisty se hodí na této stezce pouze terén Kyjovské pahorkatiny.

K úsekům na Mutěnické vinařské stezce patří:

- Mutěnice – Milotice
- Milotice – Šardice
- Šardice – Mutěnice [25]

### 5.1.4 Kyjovská vinařská stezka

Obr. 5.5. Značení na Kyjovské vinařské stezce



(Zdroj: [www.stezky.cz](http://www.stezky.cz))

O vlastnosti Kyjovské vinařské stezky mluví už i její barevné značení. Zelená barva na značkách vystihuje to, že cyklisté budou celou cestu obklopeni lesy, loukami, sady, remízky a samozřejmě vinicemi. Trasa nevytváří obvyklý okruh, který je uzavřený, ale více napodobuje povahu zdejší krajiny. Hned několika výběžky se napojuje na Mutěnickou, Bzeneckou a Velkopavlovickou vinařskou stezku. Stezka vede přes Kyjov, Vlkoš, Žarošice, Ždánice, Čejč nebo Velké Hostěrádky.

Svým kopcovitým terénem je tato stezka vhodná pro více zkušené cyklisty, které na cestě čeká vysoké stoupání v oblasti Chřibů, Kyjovská pahorkatina a krásný výhled z kraje Ždánického lesa. Ze 70% tvoří 85 km dlouhou trať silnice 3. třídy, zbytek dotváří cesty na polích a v lesích.

Kyjovskou vinařskou stezku tvoří větve:

- Kyjov – Hovorany, v jižní části
- Vlkoš – Hostěrádky, v severní části [25]

### 5.1.5 Bzenecká vinařská stezka

Obr. 5.6 Značení na Bzenecké vinařské stezce



(Zdroj: [www.stezky.cz](http://www.stezky.cz))

Bzenecká vinařská stezka je nejkratší stezkou ve Slovácké podoblasti a spojuje se s Uherskohradišťskou, Strážnickou a Kyjovskou vinařskou stezkou. Část stezky je paralelní s Moravskou vinnou stezkou. Při jízdě na této různorodé stezce cyklista narazí na venkovskou lidovou architekturu a má možnost navštívit regionální vinařské centrum, které je proplené sklepními uličkami. Kochat se může také výhledem z míst u obce Újezdec a na severu lesnatou Doubravou. Trase také prochází přes Bzenec, Moravský Písek, Vážany a Ježov.

Mezi Bzencem a Hrubým hájem se v počáteční části trasy nachází obtížnější úsek, ale jinak je celá stezka vhodná pro všechny cyklisty. Stezka je sjízdná celoročně a z velké části je tvořená silnicemi 3. třídy. Délka Bzenecké vinařské stezky je pouze 26 km.

Bzeneckou vinařskou stezku tvoří:

- Okruh okolo Starého hradu
- Úsek Ježov – Vážany [25]

### 5.1.6 Uherskohradišťská vinařská stezka

Obr. 5.7 Značení na Uherskohradišťské vinařské stezce



(Zdroj: [www.stezky.cz](http://www.stezky.cz))

V okolí řeky Moravy se táhne cyklostezka, která tvoří od města Uherského Hradiště směrem na jih Uherskohradišťskou vinařskou stezku. Cyklista narazí u Kostelen na křižovatku, která vede kolem řeky Moravy do Polešovic, anebo při neustálém postupování na jih dorazí do Ostrožské Nové Vsi, kde může navštívit místní lázně a přírodní koupaliště. Cyklostezka se dále dostává do Ostrožské Lhoty a tudy na východ vede až ke kraji Dolňácka.

Uherskohradišťská vinařská stezka je vhodná pro rodiny s dětmi. Není nijak náročná, protože se nachází v mírné pahorkatině a vede po pokojných silnicích 3. třídy. Na 75 km dlouhé trase si přijdou na své obdivovatelé přírodních a historických památek a rovněž i příznivci vína. Stezka vede přes Uherské Hradiště, Nedakonice, Moravský Písek, Uherský Ostroh, Hluk, Vésky, Vlčnov a Polešovice.

Na Uherskohradišťské stezce se nachází:

- Okruh na stezce
- Spojnice do Podchřibí
- Spojnice na Ostrožsko [25]

### 5.1.7 Strážnická vinařská stezka

Obr. 5.8 Značení na Strážnické vinařské stezce



(Zdroj: [www.stezky.cz](http://www.stezky.cz))

Západní hranici klikaté Strážnické vinařské stezky je rohatec a Bzenec, východním směrem dochází až k Hluku a k Boršicím. Stezka prochází z části Dolnomoravským úvalem a na východě dospívá až k Bílým Karpatům. Stezka se nejvíce zdržuje na Hlucké pahorkatině a také se sjednocuje s Uherskohradištskými a Bzeneckými cyklostezkami a s vinařskou stezkou Podluží.

Trasa Strážnické vinařské cesty je 101 km dlouhá a je složena ze 70% silnicemi 3. třídy, zbylou část tvoří hlavně travnaté polní cesty. Je vhodná pro odpočinkovou cykloturistiku, ale v některých úsecích vyžaduje značnou zdatnost. Například trasa od Blatničky do Kobylí hlavy je po dlouhých deštích nesjízdná a pár tratí je sjízdných jen na horském kole. Stezka protíná města Bzenec, Veselí nad Moravou, Strážnice, Uherský Ostroh a Rohatec.

Na Strážnické vinařské stezce leží:

- Větev Strážnice – Uherský Ostroh
- Větev Strážnice – Blatnice
- Větev Strážnice – Rohatec
- Větev Strážnice – Bzenec

Mezi Strážnické regionální stezky patří:

- Stezka Strážnickými vinohrady (18 km)
- Uprkova stezka (26 km)
- Oskorušová stezka (25 km) [25]

## 5.2 Na kole vinohrady Uherskohradišťska

Od podzimu 2006 se pod záštitou Městského informačního centra v Uherském Hradišti koná vždy na jaře a na podzim oblíbená cyklistická akce Na kole vinohrady Uherskohradišťska. Umožnit cyklistům návštěvu vinných sklepů a krásný výhled do vinic byl prvotním nápadem již zmiňovaného Městského informačního centra v Uherském Hradišti, které se nechalo inspirovat podobnou akcí pořádanou na Moravské vinné stezce Českým rozhlasem Brno. [27]

K původním dvěma stezkám, které nesou název po nejvíce charakteristických odrůdách Slovácka, Stezkou Rulandského bílého a Muškátu moravského se posléze připojila Stezka Blatnického Roháče a Stezka Velehradská, někdy nazývána jako Stezka za historií a vínem. V roce 2011 k těmto trasám přibyla pátá, vedoucí kolem Baťova kanálu, Stezka za Moravú. Na jaře 2012 se navíc poprvé jela Stezka Dolním Poolšavím, která doplnila chybějící trasu po jihovýchodní části Uherskohradišťska. Na trasách může cyklista zavítat do muzeí a památkových objektů.

Na kole vinohrady Uherskohradišťska se účastní nejen místní obyvatelé, ale i cyklisté z celé České republiky a Slovenska. Na jaře se přidává ke stávajícím trasám i Stezka Komenského, která vede přes Uherský Brod. [26]

Obr. 5.9 Start Na kole vinohrady Uherskohradišťska



(Zdroj: [www.kampocesku.cz](http://www.kampocesku.cz))

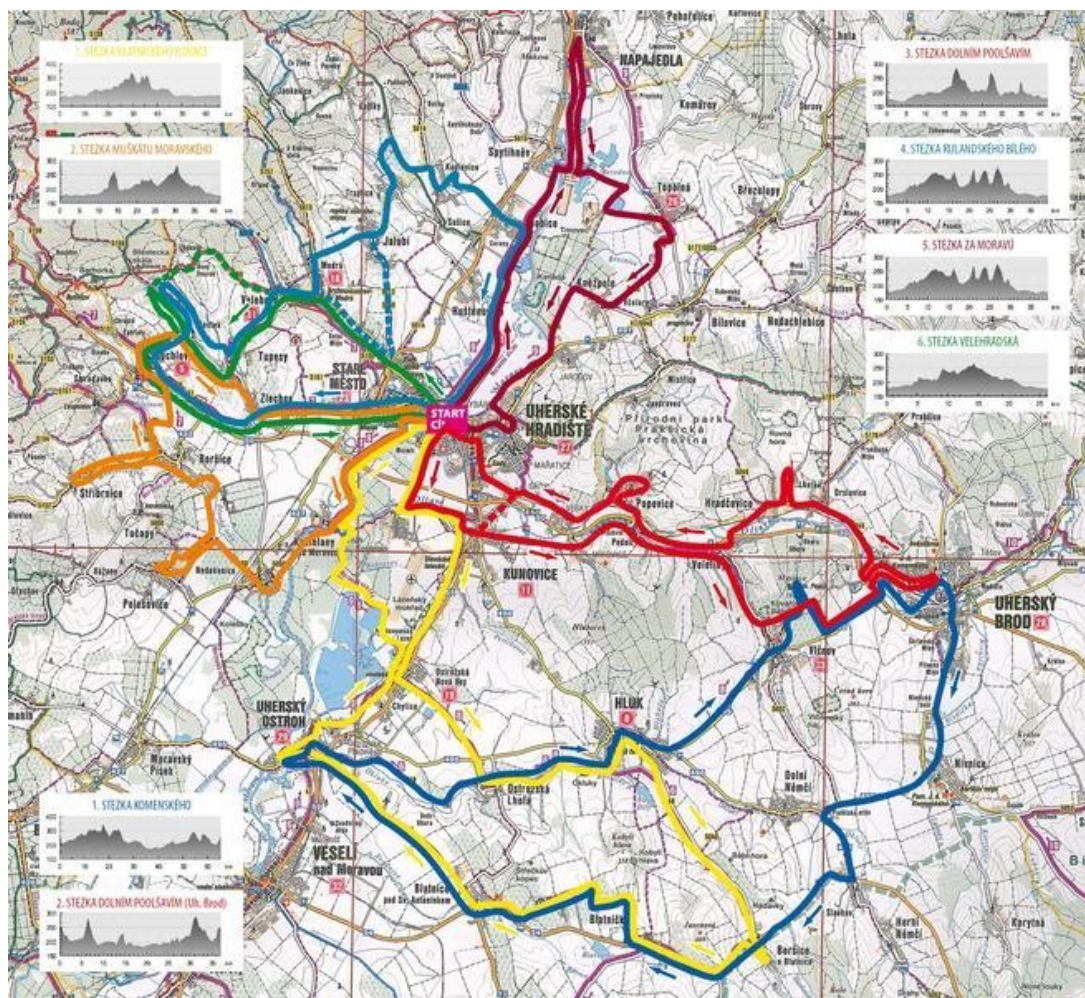
Seriál Krajem vína, konající se na Moravských vinných stezkách, v roce 2013 do svého programu připojil i akci Na kole vinohrady Uherskohradišťska.



Účastník akce musí zaplatit registrační poplatek, který se liší podle druhu startovacího balíčku a činí 20, 50 nebo 100 Kč. Účast zdarma je pouze pro děti a mládež do 15 let.

Partneři této akce jsou město Uherské Hradiště, Region Slovácko, Nadace Partnerství, Vinařský fond České republiky, Televize Slovácko, periodikum Slovácký deník a Dobrý den s kurýrem. Od roku 2008 Na kole Uherskohradišťskem podporuje i Nadace Synot a zapojilo se i Rádio Zlín, Kiss Publikum a Rock Max. [26]

Obr. 5.10 Trasa Na kole vinohrady Uherskohradišťska



(Zdroj: [www.uherske-hradieste.cz](http://www.uherske-hradieste.cz))

### 5.3 Slovácké slavnosti vína a otevřených památek

Ve Slovácké vinařské podoblasti se v září pořádá unikátní akce Slovácké slavnosti vína a otevřených památek. Tyto slavnosti jsou charakteristické atmosférou plnou temperamentu, věhlasným folklorem, rozmanitostí místních krojů a cimbálovou muzikou.

Slavnosti vína, pořádající se v Uherském Hradišti, ztělesňují lidovou kulturu a v duchu vinařských tradic i živý folklor. Z celého Slovácka se na Slováckých slavnostech vína představuje přes 60 měst a obcí. K organizaci slavností je oprávněna příspěvková organizace Klub kultury, která byla zvolena pořádajícím městem Uherské Hradiště. [33]

Pro tuto bakalářskou práci poskytl informace ke Slováckým slavnostem vína pan Jan Zapletal, který je zástupce ředitele a současně i vedoucí ekonomického oddělení Klubu kultury v Uherském Hradišti. Z písemného kontaktu s ním vyplynuly tyto informace:

V roce 2003 se konal první formální ročník Slováckých slavností vína s účastí 20 okolních obcí a k dispozici měl rozpočet 720 000 Kč.

V roce 2002, tedy rok před prvními oficiálními Slováckými slavnostmi vína, proběhla improvizovaná slavnost, která navazovala na Den otevřených památek. Den otevřených památek se konal už v roce 2001, kdy se ho zúčastnili tisíce lidí, obzvláště obyvatelé Uherského Hradiště. Pro svůj úspěch byl tedy Den otevřených památek v roce 2002 opakován, a byl navýšen také o průvod krojovaných z Mařatic, celodenní pořady v městských památkách a večerní programy ve vinných sklepích. Tyto nulté slavnosti měly tedy už velmi podobné uspořádání Slováckých slavností, jak je známe dnes. V tomto roce přišlo na průvod kolem 500 krojovaných, zatímco v roce 2003 bylo v průvodu už asi 750 krojovaných.

Počet obcí na slavnostech postupně narůstal. Rok 2007, kdy Uherské Hradiště oslavovalo 750. výročí od svého založení, je pokládán za přelom i v historii Slováckých slavností vína. Slavností se účastnilo do té doby rekordních 51 obcí a rozpočet byl stanoven na 2 780 000 Kč. Tento průlomový ročník odstartoval také velkolepost průvodů, čímž mělo Slovácko možnost ukázat krojovou rozmanitost jednotlivých mikroregionů. V tomto roce průvodem prošlo 2000 krojovaných a do slavností se významně vložila firma Synot, která prostřednictvím své nadace věnovala zúčastněným krojovaným finanční odměnu. Ačkoliv byla tato aktivita diskutabilní a často rozebíraná, tak zásluhou právě této podpory nabyl krojový fond regionu velkého doplnění, a tak v letech 2011 a 2012, kdy Nadace Synot přestala podporovat krojované, se bylo schopno zúčastnit průvodu už 5300 krojovaných.

Pro návštěvnost platí to, že v prvních dvou ročnících činila cca 15 000 lidí. V letech 2007 a 2008 se uvádí 50 000 návštěvníků a od roku 2011 se návštěvnost Slováckých slavností vín pohybuje kolem 70 000.

Obr. 5.11 Slovácké slavnosti vína na Masarykově náměstí



(Zdroj: [www.kampocesku.cz](http://www.kampocesku.cz))

Pro pana Zapletala i pro celý tým z Klubu kultury, který se podílí na organizaci Slováckých slavností, je velmi těžké určit přesnou návštěvnost pro akci takového rázu. V České republice není moc akcí, které by se daly srovnat se Slováckými slavnostmi vína. Znalci se ovšem shodují na tom, že znojemské slavnosti jsou přibližně stejně velké jako ty uherskohradišťské, a proto i návštěvnost bude obdobná. Nepochybně největší počet návštěvníků se dostaví vždy v sobotu, která představuje 3/4 z celkové návštěvnosti.

Pan Zapletal potvrdil informaci, že i z důvodu tohoto nepoměru návštěvnosti, bude v letošním ročníku 2014, návštěvnost vyrovnaná tím, že se některé lákavé programy přesunou už na pátek a také se jedná o prodloužení slavností z dvoudenních na třídní.

Loňských slavností 2013 se zúčastnilo 71 obcí. K tomuto číslu není započítáno několik jednotlivců, kteří se účastnili například jen průvodu a nemají smluvní vztah



s pořadateli Slováckých slavností vína. V průběhu celého víkendu se na slavnosti 2013 přišlo podívat přibližně 75 000 návštěvníků. Tento údaj nelze přesně ověřit, ale je odhadován z leteckých fotografií, ze kterých je například známo, že slavnostního průvodu 2013, v čase 9:10, bylo na Vinohradské ulici a v přilehlých ulicích U cihelny, Družstevní, 1. Máje a v Příčné ulici přibližně 4700 krojovaných účastníků. Ze stejného zdroje je možno také zjistit, že na Masarykově náměstí se během dne pohybuje průběžně 2000 osob, v maximu až 4000 osob.

Obr. 5.12 Slovácké slavnosti vína - krojování



(Zdroj: [www.lidovky.cz](http://www.lidovky.cz))

### **Rozpočet Slováckých slavností vína na rok 2013**

Rozpočet činil 3 150 000 Kč a zahrnoval náklady I. = 2 350 000 Kč, náklady II. = 300 000 Kč, náklady III. = 500 000 Kč.

### **Skutečnost Slováckých slavností vína**

Skutečnost byla 3 275 500 Kč a zahrnovala náklady I. = 2 278 300 Kč, náklady II. = 481 300 Kč, náklady III. přípravná fáze = 372 400 Kč a náklady III. realizační fáze = 143 500 Kč.

### **Rozpočet Slováckých slavností vína na rok 2014**

Rozpočet činní 3 050 000 Kč a zahrnuje náklady I. = 2 300 000 Kč, náklady II. = 250 000 Kč, náklady III. = 500 000 Kč.

Náklady I. jsou externí výdaje spojené s přímou realizací slavností; jejich výši může Klub kultury ovlivňovat pouze za cenu redukce rozsahu slavností.

Náklady II. jsou externí výdaje spojené s doplňkovým programem slavností (např. publikace a knihy, koncerty mimo hlavní program slavností, doplňkové pořady mimo hlavní pódia slavností apod.); jejich výši může Klub kultury ovlivňovat libovolně, aniž by se redukce výrazně či viditelně projevila na obsahu slavností, ovšem slouží k dalšímu rozvoji a popularizaci.

III. jsou interní náklady Klubu kultury (včetně mezd); přípravná fáze trvá v podstatě 6 měsíců, realizační fáze jsou výdaje uskutečněné přímo ve dnech pořádání slavností.

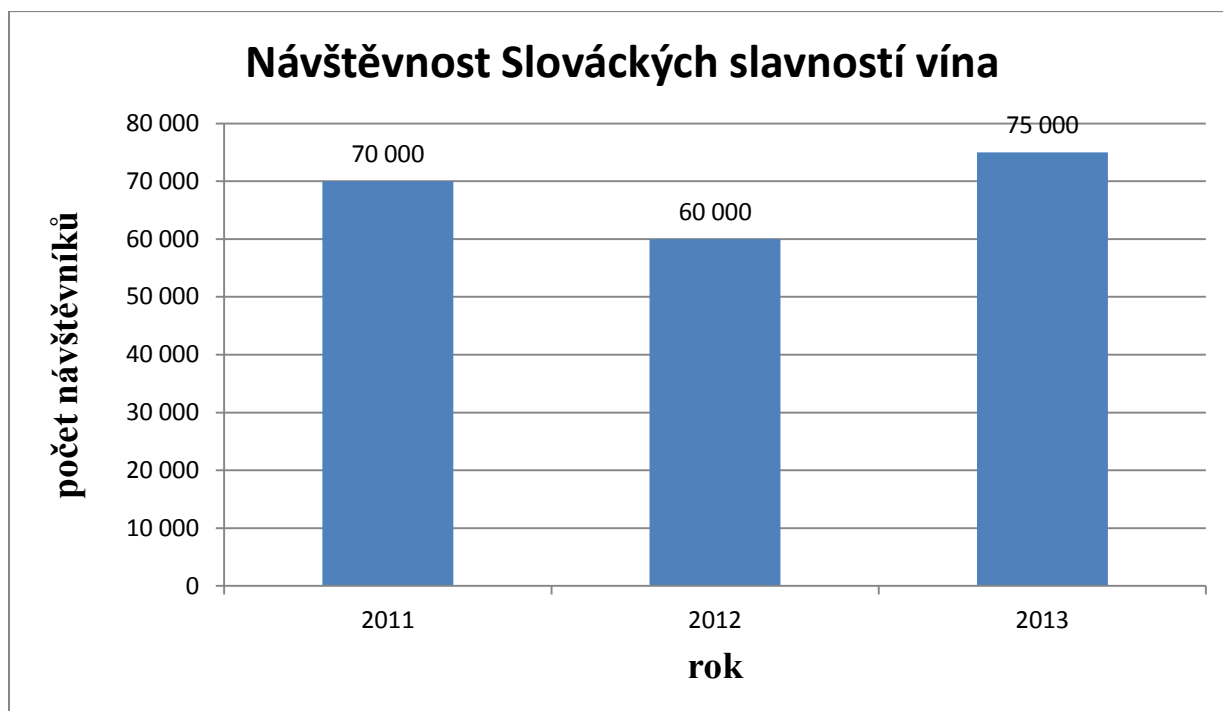
Tab. 5.1 Zdroje financování pro rok 2013

Instituce	Peněžní příspěvky v Kč
Město Uherské Hradiště	1 461 100
Nadace Synot	1 000 000
Média Creativity	70 000
Vinařský fond ČR (financování zatím neproběhlo)	500 000
Tržby z minulých let	59 160
Vlastní financování Klubem kultury	184 740

\*do tržeb jsou zúčtovávány příjmy ze vstupného na košt vín a příjmy z loděnek

(Zdroj: písemné dotazování – Jan Zapletal)

Graf 5.1 Návštěvnost slováckých slavností vína a otevřených památek v posledních třech letech



(Zdroj: [www.mesto-uh.cz](http://www.mesto-uh.cz))

## 5.4 Gastronomie spojená s vínem

Gastronomie se v dnešní době s oblibou zabývá spojováním vína s různými pokrmy. Hlavník úkolem šéfkuchaře a sommeliera je zvýraznit chuť vína i předkládaných pokrmů. Odborníci tento obor posunuli do stávající podoby, kdy se řeší, které jídlo se hodí k vínu. Dříve se lidé spíše zaměřovali na to, které víno se hodí k podávanému jídlu. V některých zemích, jako je Francie, Itálie a Španělsko, je servírování pokrmu k vínu naprosto automatické. V těchto kulturách by pokládali za zvláštní podávat víno jen samotné. Tento trend se pomalu dostává do České republiky a lidé čím dál víc chápou, že spojení vína s pokrmy umožňuje mnohem neotřelejší požitky než samotné víno. Dokonce už i u nás se setkáváme s názornými piktogramy na láhvích, které nám ulehčují výběr jídla k danému vínu.

Existují dvě možnosti jak víno s jídlem snoubit. První možnost má podobu kontrastních chutí vína s jídlem. Druhá možnost je naopak vzájemné souznění chutí vína a pokrmu, kdy se obě chutě podtrhují. K pokrmům, které mají kořenitou a výraznou chuť, se

více hodí víno aromatické. Zatímco jemných chutím vína vyhovuje spíše delikátnější pokrm. [20,34,41]

Sommeliery navrhované kombinace vína s pokrmy vypadají následovně:

- Studené předkrmy – Zweigeltrebe, Müller Thurgau, Neuburské
- Teplé předkrmy – Veltínské zelené, Ryzlink vlašský
- Polévky – Veltínské červené rané, Veltínské zelené
- Vepřové maso – Ryzlink rýnský, Chardonnay
- Drůbeží maso - Müller Thurgau, Veltínské zelené
- Hovězí maso – Rulandské modré, Merlot
- Zvěřina – Cabernet Moravia, André, Rulandské modré
- Ryby – Rulandské šedé, Chardonnay
- Těstoviny - vína rosé ze Svatovavřineckého a Frankovky, Zweigeltrebe
- Pizza – Rulandské šedé, Chardonnay
- Sýry kozí a ovčí – Sauvignon, Aurelius, Müller Thurgau
- Sýry s modrou plísní – Tramín červený, Cabernet Sauvignon
- Sýry měkké – Muškát Moravský, Müller Thurgau
- Sýry tvrdé – Sylvánské zelené, Rulandské bílé
- Dezerty – Pálava, Tramín červený [20]

Každá země a oblast má ovšem jiné tradice a zvyky, které se předávají z generace na generaci a lidé tak mají odlišné i chutě podle jednotlivých regionů. [34]

V regionu Slovácko se k vínu podávají tyto regionální pokrmy:

- Slovácké koláčky – tradiční malé koláčky vyrobené z kynutého těsta, posypané drobenkou, plněné tvarohem a rozinkami
- Vepřové sádlo – podávané na chlebu s cibulí
- Moravská paštika s chlebem
- Moravské uzené s chlebem
- Škvarky
- Domácí klobásy – často servírované s hořčicí a křenem

- Strážnické brambůrky – klasické brambůrky mající různé příchutě, které jsou vyráběny ve Strážnici
- Patenty – bramborové placky s mákem a povidly
- Slanina
- Kozí a ovčí sýry

Na Slovácku se bez vína a těchto pokrmů neobejde žádná rodinná nebo výroční slavnost.

## 5.5 Nabídka a ceny kamenného sklípku v Uherském Hradišti

V průběhu vlastního výzkumu k této bakalářské práci jsem osobně navštívila velmi oblíbený, nejmenovaný kamenný sklípek v centru Uherského Hradiště. Mým úkolem bylo zjistit jak široká je nabídka a ceny nabízených produktů.

Tento sklípek byl postaven už v roce 1905. V roce 2004 prošel rozsáhlou rekonstrukcí a začal být využíván veřejností. Kapacita tohoto sklípku je cca 30 osob a díky jeho stáří zde panuje velmi silná tradiční atmosféra. Sklípek slouží jen pro večerní posezení, čemuž nasvědčuje i to, že se sklípek otvírá od 18 hodin a každé pondělí je zavřeno.

Ve sklípku poskytují vína z různých vinařských podoblastí, nezaměřují se pouze na jednu. V nabídce najdeme jak lahvová vína, tak i sudová vína. Sudových vín nabízí sklípek hned 12 z celé jižní Moravy.

Za litr sudového vína zákazník zaplatí 64 Kč.

V létě zde bývá speciální nabídka vín z Velkopavlovické podoblasti:

- Hibernál 2011 výběr z hroznů
- Muškát Ottonel 2012 kabinet
- Chardonnay 2011 pozdní sběr
- Tramín červený 2010 pozdní sběr
- Sauvignon 2011 kabinet
- Ryzlink rýnský 2011 pozdní sběr
- Alibernet 2011 pozdní sběr

Cena tohoto vína je 18 Kč za 1 dcl.



V tomto sklípku se podává samozřejmě i rozlévané víno. Nabídka je následující:

Bílá vína:

- Veltlínské zelené - suché, podoblast Slovácká
- Ryzlink rýnský - suché, podoblast Slovácká
- Tramín červený - polosuché, podoblast Velkopavlovická
- Rulandské Šedé – polosladké, podoblast Velkopavlovická
- Neuburg – polosuché, podoblast Mikulovská
- Müller Thurgau – polosuché, podoblast Mikulovská

Červená vína:

- Merlot – polosuché, podoblast Velkopavlovická
- Zweigeltrebe – polosuché, podoblast Mikulovská
- Modrý Portugal – polosuché, podoblast Slovácká
- Cabernet Sauvignon – suché, podoblast Slovácká
- Cabernet Sauvignon Rose – suché, podoblast Slovácká

Tyto vína se ve sklípku prodávají za tyto ceny:

0,1 litru - 15,- Kč

0,2 litru - 30,- Kč

0,5 litru - 64,- Kč

1 litr - 118,- Kč

Tato skutečnost, jak jsme si mohli všimnout, dokazuje, že majitel chce nalákat zákazníky na levnější cenu při větším odběru vína. Když porovnáme sudové víno, které se prodává 1 litr za 65 Kč a rozlévané lahvové víno za 118 Kč za litr, dojdeme závěru, že i v tomto sklípku se bohužel podporuje trend levného nekvalitního vína před kvalitnějším lahvovým vínem, což není dobře pro tradiční moravské vinaře, kteří se soustředí na kvalitu.

Sklípek dále spolupracuje s dalšími 17 vinaři z Moravské oblasti, které podporuje prodejem jejich vín. Nejdražší láhev si může zákazník zakoupit za 299 Kč z vinařství Lahofer, a. s., které je ze Znojenské vinařské podoblasti. Konkrétně se jedná se o bílé víno. Nejlevnější je naopak láhev Sylvánského zeleného 2011 z vinařství Žůrek Žeravice. Jde také o bílé víno, jakostní polosuché, původem z Velkopavlovické podoblasti.

Ve sklípku kromě vína nabízí také různé nealkoholické nápoje, teplé nápoje a také jiné alkoholické nápoje, jako jsou likéry a destiláty. Výhodou tohoto sklepa je, že podávají i teplé pokrmy, které nosí z vedlejší restaurace. Ve sklepě si mimo jiné můžeme objednat i různé menší občerstvení k vínu.

K nabídce občerstvení patří i regionální pokrmy jako:

- Klobása s křenem a hořčicí – 39 Kč/ks
- Škvarky – 48 Kč/100g
- Strážnické brambůrky – 20 Kč/ks
- Moravské uzené maso s chlebem, křenem a hořčicí – 46 Kč/100g masa
- Moravská domácí paštika s chlebem – 59 Kč/100 g paštiky
- Rendlík domácího sádla – 49 Kč

Osobně si myslím, že výběr vín ve sklípku je opravdu velký. Ceny jsou přijatelné a srovnatelné s ostatními vinárnami a sklípky v okolí. K vínu zde servírují i místní potraviny, což je určitě velké plus. Také prostředí je zde opravdu příjemné. Jedinou nevýhodu shledávám v prodeji sudového vína, na který, jak jsem zjistila si místní vinaři, často stěžují. Učí to místní obyvatele kupovat nekvalitní víno za levnější cenu, místo kvalitních vín, na které se většina vinařů chce soustředit.

## **5.6 Rozhovor s vinaři na Slovácku**

V rámci bakalářské práce Vinařství na Moravě bylo osloveno několik vinařů z vinařské podoblasti Slovácko. Dotazy byly zaměřeny zejména na problematiku vinařů.

První navštívený vinař byl pan Radek Zlomek, který je spolumajitelem rodinného, avšak na Slovácku velmi oblíbeného, vinařství s názvem VÍNO ZLOMEK & VÁVRA s.r.o., které se vyznačuje vlídným, šetrným a individuálním přístupem nejen k vínu, ale i ke svým odběratelům.

Vinařství, založené roku 2008, se nachází v Boršicích u Blatinice, přímo v centru Slovácka. Víno Zlomek a Vávra následuje dvě rodiny s velkou vinařskou tradicí, pocházející z Bílých Karpat. Produkují přívlastková vína s osobitým odrůdovým charakterem, která jsou vyrobena z nejvýše kvalitních a ručně sbíraných hroznů. Za velmi důležité se pokládá šetrné pěstování hroznů a obezřetné pečování o vinice. Při výrobě se drží tradičních způsobů a také využívají moderní technologie. Svědomitý a uvážlivý přístup k práci ve výrobě vína umožňuje zrození neotřelého výběru vín, které slaví úspěchy na výstavách jak v České republice, tak i v zahraničí. [43]

S panem Zlomkem jsme vedli velmi zajímavý a přátelský rozhovor, při kterém mi sdělil následující informace:

Kolem roku 2008, kdy bylo vinařství Zlomek a Vávra založeno se vyprodukované víno prodávalo spíše jen v okolí. Nyní, když je vinařství více známé a vybudovalo si své postavení mezi vinaři, se 50% vyrobeného vína prodá v oblasti Slovácka a 50% se vyveze do zbytku republiky a do zahraničí. Toto vinařství vlastní 2 ha vinic v Boršicích u Blatinice, což tvoří asi 10 % – 15 % jejich potřeby k výrobě vína. Zbytek hroznů si odkoupí od menších vinařů.

Ročně vyprodukuje vinařství Zlomek a Vávra 100 000 lahví vína, které prodává ve svých vinotékách a vinárnách. Zabývají se výrobou jen lahvových vín, výrobě sudových vín se nevěnují vůbec. Zajímavé je, že průměrnou českou vinotéku živí z 80% víno sudové, samotné lahvové víno by je neuživilo. Tento fakt potvrzuje bohužel to, že většina českých konzumentů koupí raději levnější víno sudové než kvalitnější víno v láhvi. Vinařství Zlomek a Vávra nepodporuje výrobu a stáčení sudových vín. Tento problém se snaží vyřešit tím, že ve své Galerii slováckých vín, která se nachází v Uherském Hradišti, nabízí kromě vlastních vín i vína dalších slováckých vinařů. Každé úterý pořádají v Galerii degustaci vína od jednotlivých vinařů a doplní ho o nápadité menu, sestavené expertem na snoubení daného vína s pokrmy. Vinařství vybírá vinaře pro degustaci podle jeho úspěšnosti.

Větší vinaři, kteří produkují přes 300 000 lahví vína, musí vstoupit s prodejem do supermarketů, protože nemají šanci tolik lahví prodat jen ve vinotékách a vinárnách. V České republice se ročně vyrobí cca 70 000 000 litrů vína a vypije se 150 000 000 litrů vína. Zbylých 80 000 000 litrů vína se doveze z ciziny. To značí, že v České republice se pije více víno zahraniční, které vytlačuje víno české. Hlavním faktorem je cena vína a jeho tradice. Lidé si v českých supermarketech kupují hlavně vína z Francie, které mají své jméno postavené na dlouholeté tradici a historii. Svou popularitu těží se spojení s francouzskou šlechtou, avšak francouzská vína nejsou zdaleka tak dobrá jako dříve. Kvalita vína upadla a profituje se pouze z toho, že má víno tradici a vyhlášené jméno.

Ne vždy však znamená, že vína ze zahraničí jsou méně kvalitní než vína z Moravy. Například kvalitativně srovnatelné je víno z Rakouska a z Německa. Tyto vína jsou ale až o 20% levnější než vína z Moravy. To je velká nevýhoda pro moravské vinaře a také jejich velký problém. Bohužel moravský vinař pracuje většinou na vlastní pěst. Ve svém vlastnictví má samozřejmě kromě vinic také veškerou techniku na zpracování a výrobu vína. Na toto vybavení si vinař většinou bere půjčky a hypotéky, které potom dlouhá léta splácí a tím pádem musí logicky zdražit i svoje víno. Vinaři v České republice se mezi sebou neradi o něco dělí a vidí za tím větší zisk. Paradoxně to tak většinou není. Rakouský systém vinařů funguje jinak. Vinaři v Rakousku umí mezi sebou sdružovat různé spolky a družstva. Tento spolek nebo družstvo nakoupí nejnovější technologii, stroje a lisy. Do družstva potom dojde například 150 okolních vinařů a za úplatu si nechají svůj kvas v družstvu zpracovat. Rakouští vinaři tímto důmyslným systémem ušetří peníze, a proto si můžou dovolit prodávat stejně dobré vína za výhodnější cenu než moravští vinaři. Vinařům stačí jen vlastní vinohrad a i při výrobě vína v družstvu mají samozřejmě hlavní slovo.

Pro vinaře představuje ohrožení přirozeně i počasí, které je nevyzpytatelné a vinaři dopředu neví, jak příznivý rok bude. Proto je každý ročník jiný a to se projevuje i na kvalitě vína a na jeho ceně. Vinař se ovšem musí i nějak reprezentovat a zviditelňovat. Velmi důležité jsou prostory pro reprezentaci, což pan Zlomek vyřešil založením Galerie slováckých vín. Tyto nově zrekonstruované prostory jsou umístěny v prostorách historických jezuitských sklepů, kde se dá ochutnat 150 druhů vín. Dříve zde bývala restaurace, po jejím úpadku byl o tyto prostory velký zájem. Rada města Uherského Hradiště vybrala ze sedmi vážných zájemců právě vinařství Zlomek a Vávra s jejich projektem Galerie. Tento nápad se zastupitelstvu města velmi líbil, protože v Galerii je zastoupeno více vinařů ze Slovácka a byl podpořen i cestovní ruch města. V Galerii je možnost pronájmu vlastní kóje na vína, kdy je jedinou

podmínkou zakoupení vína za 5000 Kč. Po zakoupení je víno uloženo do soukromé kóje a je svému majiteli kdykoliv k dispozici. Velkou výhodou je, že víno je neustále udržováno v požadované teplotě a majitel si s přáteli může přijít do Galerie své víno zkonsumovat.

Když má vinař finanční rezervu, není na škodu vlastní vína vystavovat na výstavách. Je to důležitá část reprezentace, i když poněkud finančně náročná. Čeští pořadatelé výstav toho bohužel zneužívají a vítězné samolepící medaile na lahve předražují. Jedna taková medaile u nás stojí 3 Kč, na rozdíl například od Rakouska, kde tato medaile stojí v přepočtu 0,50 Kč. Na výstavách se utopí 300 lahví vína, které se dávají zadarmo a musí se platit navíc účast a případné medaile. Vinař může na výstavách v průměru prohýřit 60 000 Kč, což by ve finále víno prodražilo o 10%. Jedná se zajisté o investování do marketingu, ale o tolik si moravský vinař nemůže dovolit láhev zdražit a tak výstavy musí dotovat ze soukromých zdrojů. Účast v mezinárodních soutěžích jako je například soutěž v Paříži nebo v Bruselu stojí vinaře kolem 80 000 Kč.

Vinařství Zlomek a Vávra se účastní v rámci degustačního kroužku Dnu otevřených sklepů v Rakousku a také s oblibou navštěvuje různé exkurze, například vinohrady ve Valticích. Na těchto akcích pozorují jakou techniku zpracování a pečování o révu mají jiní vinaři a snaží se tyto znalosti využít ve svém vinařství.

Vinařství Zlomek a Vávra se může pyšnit velmi úspěšnou Rulandou z ročníku 2011, která posbírala na vinařských soutěžích 8 medailí. Tato skutečnost se později projevila v ceně tohoto vína a to zdražením lahve o 30 Kč.

Na ceně vína se projevuje i způsob zrání. Například vína, která dozrávají v dubových neboli barikových sudech, jsou dražší na jedné láhvi o 30 Kč. Tento sud je velmi kvalitní, ale také cenově dražší. Barikový sud se využívá především pro zrání archivních vín a má vliv na jeho kvalitu i chuťové vlastnosti. Sud se může pro uchování vína využít maximálně třikrát a délka zrání v sudech závisí na druhu vína. [13]

Také cena hroznů šla ve srovnání s minulými lety nahoru. Viníkem může být i zdražování postřiků na vinnou révu. Tento problém se řeší tak, že se vína doplňují různými odrůdami, které mohou být levnější. Odrůdovost musí být 85% odrůdy a zbytek se může namíchat z jiných odrůd. 15% jiné odrůdy se na etiketě vína nemusí vůbec uvádět.

Obr. 5.13 Víno Zlomek a Vávra [43]



Dále byl osloven vinař z Polešovic, který mi prostřednictvím ústního rozhovoru objasnil svůj pohled na vinařství. Tento vinař si nepřeje být jmenován.

Tázaný vinař vypěstuje na své 4 ha rozlehlé vinici cca 35 000 kg hroznů. O vinnou révu se stará systémem integrované produkce, což znamená, že musí dodržovat pravidla stanovená Svazem integrované produkce. Dalo by se říci, že se tento systém zabývá ekologickým pěstováním vinné révy. Hlavní je totiž minimální používání chemických pesticidů, hnojiv a fosilní energie. Dále je vyloučené do vína přidávat jakékoliv potravinářské barviva a užívat nádoby z plastů a dalších hygienicky rizikových materiálů.

Všechnu práci na vinicích provádí tento vinař ručně a víno produkuje výhradně ze svých vlastních hroznů. Všechny hrozny jsou pěstovány ve vyšší kvalitě, jedná se tedy o přívlastková vína, které nejsou doslazovány řepným cukrem a jsou bez konzervačních látek. Do vína přidává pouze jeden antioxidant, což je hygienicky schválená norma pro organismus, a síru. Vínu se tak nemůže stát, že se odkvasí. Zásadní je hlídat cukernatost hroznů a obsah kyselin.

Svoje víno tento vinař neuvádí nijak do oběhu. Ročně vyprodukuje 4 000 lahví, což vystačí jen pro jeho privátní klientelu. To znamená, že každý rok prodá vše, co vypěstuje. Snaží se pěstovat podle tradice, a proto pěstuje jen staré odrůdy. Oslovený vinař je toho názoru, že víno s tradičním postupem výroby je mnohem kvalitnější než při používání nových trendů v pěstování a výrobě vína, které se snaží někteří vinaři neustále inovovat.

Jeho největším problémem je počasí, hlavně mráz a kroupy. Proti tomuto faktoru se bohužel nejde moc bránit. Někteří vinaři své vinice proti mrazu zakuřují, čímž rozproudí ve

vinohradech vzduch a tím zčásti eliminují zmrznutí révy. Proti zmrznutí vinohradu se dá také pojistit, ale cena je příliš vysoká a většina vinařů na ni nemá finance.

Dalším velkým problémem jsou čím dál častější nemoci révy. Opět na tom svou vinu nese počasí, protože teplou zimou je vegetace uspíšená. Tento rok je vegetace posunutá až o 3 týdny a víno napadají škůdci, kteří se v tomto období běžně vyskytují, ale dříve nenapadali révu, protože v tomto období ještě nerostla. Proti tomu se lze bránit jedinečně pomocí speciálních přípravků na tyto škůdce. Postřiky se musí na révě opakovat co 7-14 dní, což je doba účinkování přípravku. Tyto přípravky nejsou nijak levné a vinaři do nich s přibývajícími nemocemi musí investovat stále více peněz. Dříve se snažili vinaři ušetřit finance tím, že kupovali postřiky v Rakousku, ale v této době se už ani to, zásluhou slabé koruny, nevyplatí.

Hrozbu pro vinaře představují i zvířata. V jarních měsících se jedná převážně o srny a zajíce, kteří okusují révu. Zasáhnout proti tomuto problému lze různými repelenty, které se nastříkají na révu. Potíže dělají také špačci, proti kterým tento vinař vlastní brokovnici a pořídil si plynové detonátory s minutovou frekvencí. Účinný je také akustický plašič, který každých 7 minut vydává zvuky dravce a poraněného špačka. Proti špačkům existují i sítě, kterými se vinohrad pokryje. Ve velkém vinohradu by tato síť musela být instalována mechanicky a to znamená další velké výdaje pro vinaře navíc, a tak se tato metoda vyplatí pouze na malých vinohradech, kde je možno sítě natáhnout ručně.

Problematickou záležitostí je také vytlačení místních vinařů firmami, které dovážejí vína z ciziny. Tyto firmy se zaměřují více na cenu než na kvalitu, a tak prodávají nekvalitní levná vína, která si lidé bohužel kupují častěji než vína kvalitní. To nutí většinu moravských vinařů k výrobě ne moc kvalitních sudových vín, které prodávají do vinotéky litr za 25 Kč. Z toho většina vinařů žije, protože přívlastkové vína, u kterých je prodejní cena například 150 Kč, se moc neprodávají. Problémem je, že i ti vinaři, kteří mají movitou klientelu, také nepochopitelně vyrábějí méně kvalitní sudová vína. Tím si tuzemského odběratele naučili kupovat levnější vína, což je značné mínus pro vinaře snažící se produkovat kvalitní vína. Oslovený vinař to řeší tím, že prodává vlastní hrozny jiným vinařům. Když totiž porovná prodej vlastního vína za tak nízkou cenu s prodejem hroznů, kde je cena přibližně stejná a odpadají mu veškeré práce s výrobou, tak je pro něho druhá varianta schůdnější. Zmiňovaného vinaře živí z 70% prodej hroznů.

Větší vinaři už kvůli ušetření času nesklízí víno ručně a nevolají si na pomoc brigádníky, ale sbírají ho mechanicky, kdy kombajn celý vinohrad sklídí za 2 hodiny. Takové



sklizení je finančně náročné, proto si ho menší vinaři nemůžou dovolit. Když oslovený vinař začínal pěstovat vinnou révu, sbíral víno z vinic později než většina vinařů. Dříve se vinaři snažili sklídit víno co nejdříve, a to pro ně znamenalo uspíšení produkce a dřívější získání peněz. V dnešní době už vinaři pomalu přechází na metodu, kterou dodržuje tázaný vinař, kdy zdravé hrozny nechávají na keřích co nejdéle. Víno sbírají až koncem listopadu, čímž se zvyšuje cukernatost.

Na moravském trhu lze na neštěstí narazit i na takové vinaře, kteří do vína přidávají umělá barviva a velké množství cukru. Dokonce bylo Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí zjištěno, že lze u nás najít i taková vína, které obsahují 60% vody. Tímto chtějí tito vinaři docílit větších zisků, tím že s takovým procentem vody prodají více vín, protože spoléhají na to, že kupující rozdíl takto naředěných a doslazených vín nepozná, víno spotřebuje rychleji a bude chtít další. Takové chováním poškozuje samozřejmě poctivé vinaře.

Víno musí být zajisté vyrobeno podle daných předpisů, což platí i pro burčák. Tento vinný mošt, vznikající jako meziprodukt při produkci vína musí obsahovat minimálně 1% alkoholu. Častou chybou je, že při prodeji ve vinotékách bývá delší dobu skladován, čímž postupně dozrává a tím mizí jeho kvalita. Burčák je obecně více sledovaný kvůli předpisům výroby a skladování. Také sankce za porušení předpisů bývají vyšší než u porušení předpisů u vína. Například u vína se pohybují sankce za porušení pravidel kolem 60 000 Kč, u burčáku už je tato pokuta 100 000 Kč.

Těsně před vstupem České republiky do Evropské Unie, v letech 2003 a 2004, vzrostl zájem o koupi a zvětšování vinohradů. Bylo to způsobeno tím, že po vstupu do Evropské Unie se už do takové míry kupovat a zvětšovat vinohrady nedalo, kvůli jejich zákonům.

Velmi odlišné jsou také dotace na vinice pro moravského a zahraničního vinaře. Například v Rakousku se dotace na ekologickou produkci vín pohybují kolem 30 000 Kč na ha vinic. V České republice je to pouze 12 000 Kč na ha vinic. To způsobuje taky rozdílnost v cenách rakouských a moravských vín. Tento fakt je způsoben místní politikou, kdy se o tyto problémy a dotace místní zákonodárci tak nezajímají jako v zahraničí. Samotní moravští vinaři s tím bohužel nic nezmůžou.

U menších vinařů na Moravě se problémy tvoří z toho, že jsou utlačováni většími vinaři, kdy například dodavatelé nedodržují u menších vinařů tak striktně obchodní vztahy jako u těch větších. Menší vinaři jim nedělají takové zisky, a proto se o ně dodavatelé tak

nestarají a musí například déle čekat na doručené zboží, podřizovat se dodavatelům a nemůžou si diktovat podmínky. Hodně nových malých vinařů jsou značně znevýhodněni, protože mnoho lidí je spíše konzervativních a už mají své osvědčené vinaře a nechtějí přecházet k někomu novému.

Důležité je především najít dobrou polohu a odrůdu na pěstování. Vinohrady se často sadí na 25-30 let, takže jde většinou o celoživotní práci a poslání. Nevýhodou v tomto oboru je, že když vinař najde na svém víně chybu, může ji opravit až za další rok. Také není lehké financovat vinohrady a výrobu vína, finance na založení vinohradu se vrátí zpět až za 3 roky, do té doby vinař musí čekat a neustále se o vinice starat.

Tento nejmenovaný vinař se prezentuje na místních koštech a výstavách. V nedávné době se například zúčastnil Dne vína v Buchlovicích, reprezentativní výstavy vybraných odrůd vín. Také každoročně na konci srpna pořádá v Polešovicích vinařskou slavnost s názvem Zarážení hory, která se koná na jeho viniční trati a probíhá zde košt vína.

## 6 DOPORUČENÍ

Z informací získaných na základě zpracování této bakalářské práce jsem zjistila určité nedostatky, které by se měly v oboru vinařství napravit.

Vinaři z Moravy by měli své vinařství více propagovat, tím by získali nové zákazníky. Doporučovala bych propagaci na internetu. Zjistila jsem, že někteří vinaři nemají vůbec své webové stránky, což je podle mně určitě jejich slabá stránka, protože v dnešní době většina lidí hledá informace právě přes internet. Dále by měli být více propagované i menší vinařské akce. Jsem místní obyvatel a o spoustě akcí jsem neměla ani ponětí. Doporučila bych proto tyto akce zveřejňovat na více navštěvovaných webových stránkách, jako je například portál Kudy z nudy (<http://www.kudyznudy.cz/>).

Dále je zajisté důležitá propagace na tuzemských i mezinárodních veletrzích. Moravské vinařství by se mělo dostat do povědomí jak u nás tak v zahraničí a tím také přilákat více turistů do daného regionu. S tím také souvisí podpora místních vinařů, kdy by měli být preferovány zejména kvalitní lahvová vína před levnými sudovými víny. Bohužel v dnešní době v České republice převažuje trend levných vín. Dle mého názoru vše záleží na kooperaci místních vinařů, kdy by tento problém mohli vyřešit tím, že by přestali sudová vína vyrábět, eventuálně by měli více propagovat vína kvalitní. Dále je možná změna legislativy, kdy by se kontrola sudových vín více zpřísnila.

Moravští vinaři by se měli odpoutat od předsudků a vzít si příklad z vinařů v Rakousku, kde tvoří různá vinařská sdružení a družstva a navzájem si tak pomáhají. Čímž by mohli snížit cenu kvalitního vína a spotřebitelé by ho upřednostnili před vínem sudovým. Následně bych navrhovala eliminaci dovozců vína ze zahraničí, které často bývá velmi nekvalitní. Tito dovozci mají vína levné, ale nepoctivé. Tento problém lze řešit zvýšenou kontrolou vína z dovozu nebo zvýšením daní z takto dovezených vín, čím by stát podpořil místní vinaře.

Velkou nevýhodou pro místní vinaře jsou i rostoucí ceny výrobních vstupů. Zdražují se postřiky na vinnou révu, pohonné hmoty, energie, atd. Proto bych navrhovala využití dotací od Evropské Unie, které podporují zejména BIO pěstování vinné révy, nové technologie v oboru, pojištění proti klimatickým jevům a také restrukturalizování vinic. Dále je vhodné využít podpory Vinařského fondu na propagaci vinařství.

Významné je pro moravské vinařství také zvýšit výkonnost v pěstování vinné révy a využít možnost pro domácí výrobu vína a to zvětšením vinic, které bude Evropská Unie podporovat od roku 2016. Tato podpora je velkou příležitostí i pro menší a nové vinaře. Česká republika je totiž zemí, kde výroba vína je menší než jeho spotřeba. To znamená, že pro nové vinaře na trhu místo stále je.

Rozhodně by měli být vinaři v České republice více podporováni i ze strany státu, protože díky vinařství se udržuje i prostředí a krajina ve vinařských podoblastech a dává příležitost k práci i lidem na venkově. Vinařství na Moravě podporuje i turistiku v regionech a tím se dostává i rozmachu venkovské turistiky. Velmi významnou roli v cestovním ruchu hrají i vinařské cyklostezky, které si turisté velmi oblíbili. V rozporu s tímto vydařeným projektem je však fakt, že cyklisté nesmí požívat alkohol. Proto bych navrhovala alespoň mírnou úlevu, ale pouze na těchto vyznačených cyklostezkách.

## 7 ZÁVĚR

Jak celá bakalářská práce naznačuje, vinařství na Moravě je pro Českou republiku velmi významným odvětvím. V poslední době je tento obor čím dál více sledován a propagován. Lidé se o víno začínají zajímat více dopodrobna.

Víno je v dnešní době velmi moderní nápoj, což dokazuje i stále se zvyšující konzumace vína na hlavu. Díky rozmachu vinařství se stále více daří i regionům ve vinařských podoblastech. Důležitým faktorem je i to, že díky vinařství se udržují staré tradice, zvyky a živý folklor. Zásadou právě tradic a výborného vína můžeme jižní Moravu považovat za kolébkou vinařského cestovního ruchu v České republice. Turisté na jižní Moravu cestují především kvůli vínu, výhodou je i seskupení malebných vinařských sklepů, velké množství kulturních a přírodních památek, mezi které se řadí i památky UNESCO. Na Moravě se nachází také hojný počet vinařských stezek a koná se zde nespočet vinařských akcí, které podporují vinařský cestovní ruch a jsou také vhodné pro propagaci místních vinařů.

Tradiční vinařství na Moravě má dlouhou historii a využívá velmi dobré geografické polohy. Co se týká mne, myslím si, že vinařství na Moravě bude v budoucnu stále více prosperovat a i zájem o vinařský cestovní ruch dále poroste. Toto odvětví je podle mně velmi perspektivní a má velký potenciál, protože v dnešní době se lidé čím dál víc vrací právě na venkov a ke starým tradicím a folkloru. Důkazem toho je i stále více narůstající zájem o venkovský cestovní ruch a také zvyšující se návštěvnosti tradičních vinařských akcí.

Vinařství na Moravě má jak kladné tak i záporné stránky. Mezi záporné patří určitě malá podpora místních vinařů ze strany státu, dovozci nekvalitního vína z ciziny a rozšířený trend, kdy lidé dávají více přednost ceně než kvalitě. Jsem toho názoru, že se tato situace časem zlepší. Lidé se v současnosti stále více zajímají o zdravý životní styl a začínají upřednostňovat kvalitu nad kvantitou. Tato tendence se podle mě pomalu přesouvá i do vinařství a lidé si časem uvědomí, že je lepší konzumovat kvalitní vína, z kterého budou mít i lepší prožitek. Kladů má vinařství na Moravě nespočet. Důležité je také zmínit, že z posledních výrobků kde se ještě klade důraz na zemi původu, je právě víno.

Díky této bakalářské práci jsem se dozvěděla hodně nových informací. Toto téma mně opravdu zaujalo a jsem si jistá, že se o něj budu zajímat i nadále.

## Seznam použité literatury

### Knižní zdroje

- [1] BAKER, Helena. *Slovácká vinařská podoblast: průvodce*. 1. vyd. Praha: Radix, 2008, 193 s. Průvodce (Radix). ISBN 978-80-86031-78-1.
- [2] BAKER, Helena. *Kapesní průvodce 2002: po vinařských oblastech a vínech České republiky*. 1. vyd. Praha: Henry, 2002, 255 p. ISBN 80-238-8246-5.
- [3] ČERNÝ, Branko. *Malá encyklopedie českých a moravských vín: 2008-2009 : třetí ročník: hodnoceno více než 1000 vín*. 1. vyd. Praha: Geronimo Collection, 2008. ISBN 978-80-254-2698-2.
- [4] DOLEŽAL, Petr. *Lexikon moravského vinařství: historie a současnost pěstování vinné révy na Moravě*. 1. vyd. Nový Bydžov: Petr Iva, 2001, 245 s. ISBN 80-902-7482-X.
- [5] HESKOVÁ, Marie. *Cestovní ruch: pro vyšší odborné školy a vysoké školy*. 1. vyd. Praha: Fortuna, 2006, 223 s. ISBN 80-716-8948-3.
- [6] KRAUS, Vilém. *Nová encyklopedie českého a moravského vína. 1. díl*. 1. vyd. Praha: Praga Mystica, 2005, 306 s. ISBN 80-86767-00-0.
- [7] KRAUS, Vilém. *Nová encyklopedie českého a moravského vína. 2. díl*. 1. vyd. Praha: Praga Mystica, 2008, 311 s. ISBN 978-80-86767-09-3.
- [8] LEDNICKÝ, Václav. *Současné trendy v cestovním ruchu*. Strojopis, 2013, 30s.
- [9] OBŮRKOVÁ, Eva. *Kam za vínem*. 1. vyd. Brno: CPress, 2013, 160 s. ISBN 978-80-264-0098-1.
- [10] PÁSKOVÁ, Martina a Josef ZELENKA. *Výkladový slovník cestovního ruchu*. Praha: Ministerstvo pro místní rozvoj ČR, 2002, 448 s.
- [11] SMUTNÁ, Kateřina. *Prameny k dějinám vinařství na Moravě: tematický soupis z archivních fondů Moravského zemského archivu v Brně, Státních okresních archivů Brno-venkov se sídlem v Rajhradě, Břeclav se sídlem v Mikulově, Hodonín, Uherské Hradiště, Vyškov se sídlem ve Slavkově u Brna, Znojmo a Archivu města Brna*. Brno:

Pro Orionreal, s.r.o., Moravskou banku vín za přispění Vinařského fondu vydala Agentura Bravissimo Znojmo, 2004, 233 s. ISBN 80-239-3544-5.

- [12] VYSTOUPIL, Jiří. *Atlas cestovního ruchu České republiky*. Praha: Ministerstvo pro místní rozvoj, 2006, 157 s. ISBN 80-239-7256-1.

### Internetové zdroje

- [13] Barrique sudy. *Barrique Art* [online]. [cit. 2014-04-11]. Dostupné z: <http://www.barriquesudy.cz/barrique-sudy.html>
- [14] Cestovní ruch v České republice a Evropská unie. *Cot.cz* [online]. [cit. 2014-03-18]. Dostupné z: [http://www.cot.cz/data/cesky/01\\_09/15.htm](http://www.cot.cz/data/cesky/01_09/15.htm)
- [15] České a moravské vinařské oblasti. *Vinopro.mě* [online]. [cit. 2014-03-29]. Dostupné z: <http://www.vinopro.me/clanky/ceske-a-moravske-vinarske-oblasti-1003459.htm>
- [16] ČESKÝ STATISTICKÝ ÚŘAD. *Cestovní ruch se stal globálním odvětvím* [online]. 2013 [cit. 2014-03-20]. Dostupné z: <http://www.czso.cz/csu/2013edicniplan.nsf/c/A50040F05B>
- [17] MOKROUŠ, Jakub. Do Česka přijelo 7,3 milionu turistů. In: *Cestovni-ruch.cz* [online]. 2014 [cit. 2014-03-18]. Dostupné z: [http://www.cestovni-ruch.cz/results/zobraz\\_prispevek.php?id\\_prispevek=8506](http://www.cestovni-ruch.cz/results/zobraz_prispevek.php?id_prispevek=8506)
- [18] Historie obce Perná. *Obec Perná* [online]. [cit. 2014-03-29]. Dostupné z: <http://www.obec-perna.cz/informace-o-obci/historie/>
- [19] Charakteristika a význam cestovního ruchu v Česku. *CzechTourism.cz* [online]. [cit. 2014-03-17]. Dostupné z: <http://old.czechtourism.cz/didakticke-podklady/1-charakteristika-a-vyznam-cestovniho-ruchu-v-cesku/>
- [20] Jaké víno vybrat k jakému jídlu?. *Slovácká vinotéka* [online]. [cit. 2014-04-23]. Dostupné z: <http://www.slovacka-vinoteka.cz/aktuality/jake-vino-vybrat-k-jakemu-jidlu/32.html>



- [21] Jižní Morava - turistický region. *Regionální informační servis (RIS)* [online]. [cit. 2014-03-16]. Dostupné z: <http://www.risy.cz/cs/krajske-ris/jihomoravsky-kraj/regionalni-informace/o-kraji/jizni-morava-turisticky-region/>
- [22] Jižní Morava: Turisté se vracejí, jižní Morava v počtu turistů stále hned za Prahou. *Centrála cestovního ruchu - Jižní Morava* [online]. 2014 [cit. 2014-03-16]. Dostupné z: <http://www.ccrjm.cz/statistiky/clanek-1533/>
- [23] Krajem vína. *Vína z Moravy, vína z Čech* [online]. [cit. 2014-03-30]. Dostupné z: <http://www.wineofczechrepublic.cz/vino-a-turistika/krajem-vina.html>
- [24] Moravské vinařské stezky. *Vinarske.stezky.cz* [online]. [cit. 2014-04-13]. Dostupné z: <http://www.vinarske.stezky.cz/uvod.aspx>
- [25] Na kole krajem památek a vína: Moravské vinné stezky. *Nadace Partnerství* [online]. 2013 [cit. 2014-04-13]. ISBN 978-80-904918-7-8. Dostupné z: <http://www.vinarske.stezky.cz/Ke-stazeni/Pruvodce-Moravskymi-vinarskymi-stezkami.aspx>
- [26] Na kole vinohrady Uherskohradištska. *Městské informační centrum Uherské Hradiště* [online]. [cit. 2014-04-16]. Dostupné z: <http://www.uherske-hradiste.cz/onas/18810/>
- [27] Na kole vinohrady Uherskohradištska. *Viditelny-Macek.cz* [online]. [cit. 2014-04-16]. Dostupné z: <http://viditelny-macek.cz/public/kapitola.phtml?kapitola=124784>
- [28] Portál jižní Moravy. *O jižní Moravě* [online]. [cit. 2014-03-16]. Dostupné z: <http://www.jizni-morava.cz/?tpl=20>
- [29] Představení města. *Mikulov - město s vůní jihu* [online]. [cit. 2014-03-23]. Dostupné z: <http://www.mikulov.cz/turistika/predstaveni-mesta/>
- [30] Situační a výhledová zpráva: Réva vinná a víno. *Ministerstvo zemědělství* [online]. 2013 [cit. 2014-03-16]. ISBN 978-80-7434-140-3. Dostupné z: [http://eagri.cz/public/web/file/286099/SVZ\\_Reva\\_vinna\\_vino\\_2013.pdf](http://eagri.cz/public/web/file/286099/SVZ_Reva_vinna_vino_2013.pdf)
- [31] Slovácká vinařská podoblast. *Úplný průvodce regionem Slovácko* [online]. [cit. 2014-04-03]. Dostupné z: <http://www.slovacko.cz/lokalita/6484/cms/15431/>

- [32] Slovácká vinařská podoblast. *Moravské vinařské stezky* [online]. [cit. 2014-04-16]. Dostupné z: <http://www.stezky.cz/Partnerske-obce/Slovacko.aspx>
- [33] Slovácké slavnosti vína a otevřených památek. *Slavnostivinauh.cz* [online]. [cit. 2014-04-11]. Dostupné z: <http://www.slavnostivinauh.cz/>
- [34] Snoubení vína a pokrmů. *Víno Hruška* [online]. [cit. 2014-04-23]. Dostupné z: <http://www.vinohruska.cz/snoubeni-vina-a-pokrmu.html>
- [35] Vinařská oblast Mikulovská. *Úplný průvodce regionem Slovácko* [online]. [cit. 2014-03-29]. Dostupné z: <http://www.slovacko.cz/lokalita/6484/cms/12574/>
- [36] Vinařská oblast Velkopavlovická. *Úplný průvodce regionem Slovácko* [online]. [cit. 2014-03-25]. Dostupné z: <http://www.slovacko.cz/lokalita/6484/cms/12575/>
- [37] Vinařská podoblast Mikulovská. *Vína z Moravy, vína z Čech* [online]. [cit. 2014-03-29]. Dostupné z: <http://www.wineofczechrepublic.cz/vino-a-turistika/krajem-vina/3091-vinarska-podoblast-mikulovska.html>
- [38] Vinařská podoblast Slovácká. *Vína z Moravy, vína z Čech* [online]. [cit. 2014-03-30]. Dostupné z: <http://www.wineofczechrepublic.cz/vino-a-turistika/krajem-vina/3093-vinarska-podoblast-slovacka.html>
- [39] Vinařská podoblast Velkopavlovická. *Vína z Moravy, vína z Čech* [online]. [cit. 2014-03-24]. Dostupné z: <http://www.wineofczechrepublic.cz/vino-a-turistika/krajem-vina/3092-vinarska-podoblast-velkopavlovicka.html>
- [40] Vinařská podoblast Znojemská. *Vína z Moravy, vína z Čech* [online]. [cit. 2014-03-29]. Dostupné z: <http://www.wineofczechrepublic.cz/vino-a-turistika/krajem-vina/3090-vinarska-podoblast-znojemska.html>
- [41] Víno k jídlu? Anebo snad jídlo k vínu?. *Víno pro začátečníky* [online]. [cit. 2014-04-23]. Dostupné z: <http://vinoprozacatecniky.wordpress.com/2012/12/11/vino-k-jidlu-anebo-snad-jidlo-k-vinu/>
- [42] VYSTOUPIL, Jiří, Josef KUNC, Martin ŠAUER a Petr TONEV. *Vývoj cestovního ruchu v ČR a jeho prostorové organizace v letech 1990-2009* [online]. 2010[cit. 2014-03-18]. Dostupné z: [http://www.uur.cz/images/5-publikacni-cinnost-a-knihovna/casopis/2010/2010-05/12\\_vyvoj%20cestovniho.pdf](http://www.uur.cz/images/5-publikacni-cinnost-a-knihovna/casopis/2010/2010-05/12_vyvoj%20cestovniho.pdf)

- [43] Zlomek a Vávra. *Vinozlomekvavra.cz* [online]. [cit. 2014-04-11]. Dostupné z: <http://www.vinozlomekvavra.cz/>
- [44] Znojemská vinařská podoblast. *Grim.cz* [online]. [cit. 2014-03-30]. Dostupné z: <http://www.vino-grim.cz/vinarska-podoblast-znojmo.html>

## Seznam zkratek

apod. – a podobně

atd. – a tak dále

cca – circa

cit. – citováno

č. – číslo

ČR – Česká republika

dcl – decilitr

ha - hektar

HDP – Hrubý domácí produkt

katastr. – katastrálních

Kč – koruna česká

kg – kilogram

km – kilometr

ks – kus

obr. – obrázek

odst. – odstavec

písm. – písmena

pozn. – poznámka

s. - strana

Sb. – sbírka

Sv. – svatý

tab. – tabulka

tzv. – takzvaný

ÚKZÚZ - Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský

UNESCO – United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization

VŠB – TUO – Vysoká škola báňská – Technická univerzita Ostrava

Vyd. - vydání

## **Seznam grafů**

- Graf 4.1 Odrůdy pěstované ve Velkopavlovické vinařské podoblasti, s. 19
- Graf 4.2 Odrůdy pěstované v Mikulovské podoblasti, s. 24
- Graf 4.3 Odrůdy pěstované ve Znojemské podoblasti, s. 29
- Graf 4.4 Odrůdy pěstované ve Slovácké podoblasti, s. 34
- Graf 5.1 Návštěvnost Slováckých slavností vína a otevřených památek v posledních třech letech, s. 49

## **Seznam obrázků**

- Obr. 3.1 Mapa vinařských podoblastí v ČR, s. 9
- Obr. 3.2 Mapa regionálních cyklotras, s. 12
- Obr. 3.3 Značení vinařských stezek, s. 13
- Obr. 4.1 Mapa vinařských podoblastí na Moravě, s. 15
- Obr. 4.2 Mapa Velkopavlovické podoblasti, s. 16
- Obr. 4.3 Pohled na Velkopavlovickou podoblast, s. 18
- Obr. 4.4 Mapa Mikulovské podoblasti, s. 20
- Obr. 4.5 Pohled na Mikulovskou podoblast, s. 23
- Obr. 4.6 Mapa Znojemské podoblasti, s. 25
- Obr. 4.7 Pohled na Znojemskou podoblast, s. 28
- Obr. 4.8 Mapa Slovácké podoblasti, s. 30
- Obr. 4.9 Pohled na Slováckou podoblast, s. 33
- Obr. 5.1 Mapa vinařských stezek na Slovácku, s. 35
- Obr. 5.2 Značení na Moravské vinné stezky na Slovácku, s. 36

Obr. 5.3	Značení na vinařské stezce Podluží, s. 37
Obr. 5.4	Značení na Mutěnické vinařské stezce, s. 38
Obr. 5.5	Značení na Kyjovské vinařské stezce, s. 39
Obr. 5.6	Značení na Bzenecké vinařské stezce, s. 40
Obr. 5.7	Značení na Uherskohradišťské vinařské stezce, s. 41
Obr. 5.8	Značení na Strážnické vinařské stezce, s. 42
Obr. 5.9	Start Na kole vinohrady Uherskohradišťska, s. 43
Obr. 5.10	Trasa Na kole vinohrady Uherskohradišťska, s. 44
Obr. 5.11	Slovácké slavnosti vína na Masarykově náměstí, s. 46
Obr. 5.12	Slovácké slavnosti vína – krojování, s. 47
Obr. 5.13	Víno Zlomek a Vávra, s. 57

## Seznam tabulek

Tab. 3.1	Přehled výdajů Vinařského fondu na propagaci za rok 2012, s. 9
Tab. 3.2	Počty vinařských obcí, katastrálních území a viničních tratí v ČR, s. 10
Tab. 5.1	Zdroje financování pro rok 2013, s. 48



## Prohlášení o využití výsledků bakalářské práce

Prohlašuji, že

- jsem byla seznámena s tím, že na mou bakalářskou práci se plně vztahuje zákon č. 121/2000 Sb. – autorský zákon, zejména § 35 – užití díla v rámci občanských a náboženských obřadů, v rámci školních představení a užití díla školního a § 60 – školní dílo;
- beru na vědomí, že Vysoká škola báňská – Technická univerzita Ostrava (dále jen VŠB-TUO) má právo nevýdělečně, ke své vnitřní potřebě, bakalářskou práci užít (§ 35 odst. 3);
- souhlasím s tím, že bakalářská práce bude v elektronické podobě archivována v Ústřední knihovně VŠB-TUO a jeden výtisk bude uložen u vedoucího bakalářské práce. Souhlasím s tím, že bibliografické údaje o bakalářské práci budou zveřejněny v informačním systému VŠB-TUO;
- bylo sjednáno, že s VŠB-TUO, v případě zájmu z její strany, uzavřu licenční smlouvu s oprávněním užít dílo v rozsahu § 12 odst. 4 autorského zákona;
- bylo sjednáno, že užít své dílo, bakalářskou práci, nebo poskytnout licenci k jejímu využití mohu jen se souhlasem VŠB-TUO, která je oprávněna v takovém případě ode mne požadovat přiměřený příspěvek na úhradu nákladů, které byly VŠB-TUO na vytvoření díla vynaloženy (až do jejich skutečné výše).

V Uherském Hradišti dne 9. 5. 2014



jméno a příjmení studenta

## **Seznam příloh**

Příloha č. 1 Seznam Moravských vinařských stezek

## **Příloha 1**

### **Seznam Moravských vinařských stezek**

Brněnská vinařská stezka (130 km)

Bzenecká vinařská stezka (26 km)

Stezka krajem André (19 km)

Kyjovská vinařská stezka (85 km)

Mikulovská vinařská stezka (82 km)

Stezka Modré hory (20 km)

Moravská vinná stezka

- Mikulovská (55 km)
- Slovácká (112 km)
- Velkopavlovická (54 km)
- Znojemská (68 km)

Mutěnická vinařská stezka (65 km)

Stezka Stará Hora (37 m)

Strážnická vinařská stezka (101 km)

Uherskohradišťská stezka (75 km)

Velkopavlovická vinařská stezka (110 km)

Vinařská stezka Podluží (115 km)

Znojemská vinařská stezka (165 km)

Moravské vinařské naučné stezky

- Vinařská naučná stezka Mikulov (28 km)
- Vinařská naučná stezka Po stopách Napoleona (2,2 km)
- Vinařská naučná stezka Sádek (2 km)

- Vinařská naučná stezka Stará hora (2,7 Km)
- Vinařská naučná stezka Valtice (5 km)